

Сергей Шевелев

География китайского чая

中国茶叶地理

Сергей Шевелев

География китайского чая

Издание второе, дополненное

Москва
2020

УДК 641.87
ББК Л 983
Ш37

Шевелев С.В.
Ш37 География китайского чая / Сергей Шевелев. – издание второе, дополненное. – М.: Ястребова М.А., 2020. – 512 с.

ISBN 978-5-6041361-1-9

Более двух тысячелетий назад в Китае люди открыли полезные свойства чая. Постепенно его употребление вошло в культуру, которая распространялась вовне, проникая через границы и столетия, став частью современной цивилизации.

В книге собраны интересные факты из истории возникновения и распространения чайной традиции, познавательные сведения о биохимии чая и воздействии разных его видов на здоровье, описания самых знаменитых сортов — от старинных, удостоенных звания Императорских, до новых, появившихся благодаря развитию современных технологий. Великолепные иллюстрации помогут почувствовать атмосферу удаленных горных деревушек и принадлежащих им чайных садов, а подробная инфографика наглядно расскажет об основных приемах изготовления чая. Улуны и пуэры, белый и черный, зеленый, желтый и красный чай из провинций Юньнань, Сычуань, Гуандун, Фуцзянь, Аньхой, Хунань, Тайвань… список можно продолжить, причем в каждой — свои традиции и нюансы производства, ритуалы и интриги, легенды и перспективы развития.

УДК 641.87
ББК Л 983

ISBN 978-5-6041361-1-9

Содержание

Предисловие ко второму изданию

Привет, дорогой друг! У тебя в руках не простая книга — это квинтэссеция всего моего опыта путешествий по чайным провинциям Китая и открытий на пути чая за более чем десять лет.

С опытом такая штука — чем больше живешь, тем больше его приходит, это безостановочный процесс. Именно поэтому второе издание этой книги, на которое ушло без малого два года, сильно дополнено и изменено относительно первого издания. Мы добавили целые разделы и регионы в ряде чайных провинций (прежде всего, Гуанси и Фуцзянь), убрали некоторые избыточные описания сортов чая (которые вы всегда сможете найти на нашем сайте), дополнили книгу новыми фотографиями, внесли некоторые другие правки и дополнения. Кроме того, был заметно переработан стиль инфографики, дополнена сопроводительная информация на картах и сделан их полный редизайн.



Пользуясь случаем, расскажу немного о наших других проектах. Уже идет работа над второй книгой «Чайная культура», которая станет самой полной работой на русском языке в этой тематике.
Кроме того, для тех, кто хочет узнать больше о чайной традиции, мы записали большую серию видеоуроков, которую можно приобрести по ссылке: moychay.ru/catalog/video, более 20 уроков от ведущих преподавателей нашей чайной школы. В 2021 году планируется издание «Географии китайского чая» на английском языке.

Всю книгу сопровождают qr-коды на полях, которые ведут на соответствующие серии моего блога на Youtube. Рекомендую к просмотру все видео канала. Особенно к теме этой книги относятся видео из китайских поездок и экспедиций.
Кроме того, у меня есть англоязычный ютуб-канал Sergey Moychay, на котором можно посмотреть видео с моего основного канала с профессиональным английским дубляжом.

Я бы хотел поблагодарить мою волшебную команду, которая работала над книгой, — Наталью Гончарову, нашего главного редактора, без скрупулезной и вдумчивой работы которой вообще ничего бы не получилось, нашего внимательного ко всем деталям верстальщика Владислава Кулакова, нашего дизайнера Федора Перфильева, под чутким надзором которого внешний образ книги преобразился.
Спасибо моей любимой семье и дорогой жене Марине, которая вдохновляет, поддерживает и терпит мою «упоротость» в работе невзирая ни на что; моим партнерам Павлу и Алексею, поддерживающим и вдохновляющим на новые свершения; партнеру по международному проекту Михаилу, без усилий и помощи которого нам бы пришлось нелегко в эти времена; моим управляющим Гале, Коле, Насте, Володе — без вашей поддержки тыла было бы тяжело уделять столько времени культурным проектам. Всем моим любимым сотрудникам — ваша ежедневная работа по популяризации чайной культуры бесценна!

Я благодарен всем, кто так долго ждал этого переиздания, за терпение — наконец-то вы можете держать нашу работу в своих руках! Приятного чтения, и пусть пиала с хорошим чаем всегда будет рядом с вами!

Сергей Шевелев



инстаграмм



Вконтакте



Введение

Для меня чайная культура — это тонкое, чуткое отношение к чаю, ко всему что с ним связано. Это и сам продукт, и его подача, и люди, и предметная среда, и атмосфера вокруг, и правильное чайное пространство. Когда я в Китае спрашиваю у тех, кто так или иначе серьезно связан с чаем, что такое Путь Чая, Ча Дао, я убеждаюсь, что это всегда очень личное, индивидуальное понимание. Это то место, которое занимает чай в жизни конкретного человека.

Завари мне чая, друг! Любовь к завариванию и чайное служение



Чай меняет людей. Но делает это очень постепенно и незаметно. Я доволен, что в моей жизни появился чай, мне нравится то, что он делает. Поменялся круг общения, качественно изменились интересы. Причем чай появился как раз тогда, когда я был готов к этим изменениям. Когда мы открыли нашу первую, небольшую, «семейную» чайную, как раз тогда у меня родился сын, начался новый этап в жизни.

Я начал регулярно ездить в Китай в поисках хорошего чая, с каждым разом узнавая что-то новое, подчас совершенно удивительное, расширяя свои представления об этой огромной, многонациональной стране. Чтобы напрямую общаться с людьми, которые так или иначе занимаются чаем, я постепенно выучил китайский язык. Я побывал во всех чаепроизводящих провинциях и регионах, в некоторых по многу раз, побывал и в таких удаленных уголках, где я был первым не только русским, но и вообще первым иностранцем.

И чем больше я узнавал, чем глубже становилось мое понимание и чая как продукта и всего того, что с ним связано и здесь, у нас в России, и на его родине, в Китае, тем сильнее мне хотелось разбить стереотипы, самые нелепые из кото-

Чай не для всех?! Для кого подходит Чайная Культура



рых, что Китай — грязная страна, где делают некачественные товары, и что китайский чай — это замкнутая субкультура, для каких-то «особенных» людей, которая не будет положительно воспринята широкими кругами населения.

Да, есть в Китае промышленные районы. Есть современные мегаполисы, такие как, например, Гуанчжоу или Шанхай, вокруг которых сосредоточено производство, заводы, склады. И экология, и сама атмосфера там действительно для выращивания чая не очень подходящие. А есть районы, где исторически так сложилось, что климат и почвы идеально подходят для выращивания сельскохозяйственной продукции. Есть потрясающей красоты природные заповедники, такие, например, как Уишань, где растет чай «с историей». А есть дикие горы, Юньнаньские джунгли, где в отдаленных селениях никто не понимает путунхуа, официального языка Китая. И там тоже делают чай.

Китай – очень разный, и чайные традиции тоже очень сильно отличаются в разных местах. Но сила китайцев в их единстве. В том, что их объединяет. В мощи и непрерывности их тысячелетних традиций. И пусть это не покажется вам странным: чай — один из таких объединяющих факторов. И когда я понимаю, какой мощнейший потенциал несет это присущее чаю объединяющее начало, мне видится, что чайная культура имеет огромный потенциал развития в нашей стране, и китайский опыт в данном случае может быть очень полезен.

Сегодня чайная культура в России развивается довольно самобытно. Это вовсе не копирование китайского подхода. Достаточно хотя бы раз съездить в Китай, чтобы в этом убедиться. То, как организовано чайное пространство, сама форма подачи чая у нас — это наше видение, сформированное под воздействием китайской традиции, но с учетом наших российских культурных реалий и особенностей. Главное, чтобы был хороший чай!

Что касается развития чайной культуры, то она сейчас является неким полуандеграундом. Особенно если говорить про правильное заваривание, церемониальность. Это не предмет массовой культуры. Но это и не какая-то непонятная эзотерика. Наша цель как раз противоположная: показать, что чай – это полезное, нужное и абсолютно понятное направление, которое преобразит существующие нездоровые формы досуга в виде злоупотребления алкоголем и другими негативно сказывающимися на здоровье веществами. И каждый может найти в чае то, что подходит именно ему.

Перспективы развития чайной культуры во многом определяются развитием самого общества. Уже сейчас количество хорошего чая, поступающего на российский рынок, сильно увеличилось по сравнению с недавним прошлым, и оно растет постоянно. Но культурная составляющая отстает от объема. Потому что чайный бизнес есть, а чайной культуры очень не хватает. Заниматься чаем сложно. Потому что нужно уметь выбрать, уметь продать, уметь двигать эту культуру. А для этого нужно самому являться ее носителем. Нам удалось упаковать этот продукт таким образом, что он стал понятным. Люди, которые к нам приходят, получают знания, благодаря которым начинают разбираться в чае, понимать его.

Почему здорово увлекаться чаем



Чай содержит огромное количество полезных веществ. Изначально, в древности, чай ценился за свои оздоровительные свойства, его употребляли как лекарство. И только потом, с течением времени появилась чайная культура, прекрасная альтернатива нездоровому досугу. Это такой несложный социальный ритуал, который объединяет людей и уместен в любой компании. Это многогранное и глубокое хобби с богатой исторической и культурной базой, увлечение, которое расширяет кругозор и приносит человеку много нового и интересного.

С чего начать чайный путь.
Выбор чая и сорта



Чай воспитывает вкус. Причем здесь речь идет и о буквальном понятии «вкуса» в гурманском смысле, но и в смысле «вкуса» как эстетической категории. Сначала человек начинает внимательней относится к тому, что он ест и пьет, начинает выбирать более качественные и полезные продукты, отказывается от суррогатов. Но потом такой запрос качества начинает распространяться и на другие сферы жизни. Начинаешь внимательней подходить к тому, с кем ты общаешься, как проводишь досуг, какую музыку ты слушаешь и так далее.

Что касается предметной среды, в которой обычно проходит чаепитие, она располагает к гармонии и внутреннему спокойствию. Пока ты расставляешь все эти маленькие чайные принадлежности, твое внимание переключается и это помогает настроиться на позитивную волну. Таким образом, чай становится для тебя инструментом некоего аутотренинга.

Но чай можно пить и в компании, он создает прекрасное пространство для общения, самого разного рода коммуникаций. Когда люди только начинают знакомиться с чаем, то могут подумать, что это нечто очень церемониальное, требующее высокой концентрации и серьезности. Отчасти это верно, но есть разные виды церемоний, и далеко не все они предполагают строгость.

Сам по себе напиток оказывает очень благотворное влияние на психоэмоциональное состояние человека, гармонизируя его и выравнивая. Он мягко тонизирует мозг и повышает работоспособность, особенно умственную. Человек становится более внимательным, осознанным, начинает больше замечать деталей.

На каждого чай воздействует по-своему. Кто-то открывает в себе новые грани и способности, которых он раньше не замечал, и начинает творить. Для кого-то чай является катализатором изменений в привычках, в круге общения. Наблюдая то, что происходит вокруг меня с самыми разными людьми, я вижу, что это всегда положительные изменения.
Поэтому я рекомендую чай всем, кто хочет жить более качественно, более внимательно и осознанно. Всем, кто хочет быть здоров и радоваться жизни!

Чайная весна в горах Уишань, провинция Фуцзянь

Краткая история чайной традиции



На заре возникновения

Существует много версий того, как именно чай появился в жизни человека. Самой популярной стала легенда о том, что чай подарил миру правитель *Шэнь Нун*, мифический прародитель китайской нации, покровитель земледелия и медицины, составитель первого календаря и изобретатель плуга, вершивший свои дела в 2838–2698 гг. до н.э.

В составленном им *Шэньнун бэньцаоцзин* 神农本草经 (Канон корней и трав), куда вошло описание 365 (по количеству дней в году) лекарственных средств, говорится: «*Чай дает телу силу, уму удовлетворение, воле решительность, когда принимаем [его] долгое время*».

Предание гласит, что Шэнь Нун изучал целебные свойства растений и минералов, пробуя их действие на себе. 72 оказались ядовиты, но всякий раз после опасного эксперимента легендарный правитель возвращал себе здоровье чайным отваром.

Рациональное звено этой истории говорит в пользу того, что почти пять тысяч лет назад живущие вдоль среднего течения Желтой Реки Хуанхэ люди использовали чай как лекарство.

Весенние побеги древнего чайного дерева, горы Куньлушань, округ Пуэр, провинция Юньнань



Монастырь в горах Уишань

До нас дошло лишь несколько документальных свидетельств возникновения чайной культуры в Китае. Наверняка известно, что во времена династии Хань (206 г. до н.э. — 220 г. н.э.) напиток из чайных листьев уже вошел в употребление. Сохранился документ, известный в истории как *Тун Юэ* 僮约 (Договор об отроке), повествующий, что советник в высоком сане *дайфу*, известный музыкант и литератор *Ван Бао* 王褒 из *Шу* покупает прислугу 筑肉臛芋, 脍鱼炰鳖, 烹茶尽具，已而盖藏... 牵犬贩鹅，武阳买茶 — «*...покупать в Уяне и варить чай, убирать утварь...*» (Уян 武阳县 находился в районе современного Пэншань 彭山县 городского округа Мэйшань 眉山 провинции Сычуань).

О том, как в древности обрабатывали чайный лист, упоминается в тексте эпохи Троецарствия (220–265 гг. н.э.) *Гуан Я* 广雅: 荆巴间采茶做饼 — «В *Цзин* и *Ба* собирают чай и делают из него блин».



Котел для варки чая времен эпохи Хань

Лекарственные свойства чая 苦茶久食益意思 отмечает в *Ши Цзин* 食经 (Канон о еде) знаменитый лекарь эпохи Восточная Хань (25–220 гг. н.э.) *Хуа То* 华佗.

При династии Цзинь (265–420 гг. н.э.) появляется первое *Сянь Фу* 鲜赋 (Посвящение чаю) чиновника и литератора *Ду Юй* 杜毓.

Монастырь в горах Уишань

Распространение чайной традиции

Распространение чая внутри Китая и за его пределами неразрывно связано с распространением буддизма, пришедшего в Китай извне. Древнейшей в стране формой духовности был культ предков, с течением времени трансформировавшийся в даосизм — конфессию с фундаментальной доктриной, пантеоном богов, атрибутикой и ритуалами. Но в основе даосских практик осталась идея достижения физического бессмертия через внутреннюю и внешнюю алхимию. В народе даосы были известны как знахари. Они готовили лекарственные отвары, в том числе на основе чая, росшего в каменистых почвах горных ущелий, где отшельники-даосы находили себе пристанище. Выше всего они ценили в чае энергетическую составляющую, потенциал в поддержании здоровья.



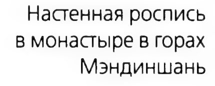
В монастыре в горах Уишань

Первый буддийский храм *Бай Ма Сы* 白马寺 (Храм Белой Лошади) был основан в Лояне, столице Китая того времени, в 68 г. н.э. Сначала буддизм воспринимался как разновидность даосизма: буддийские монахи бок о бок с даосами отправляли обряды, принимали участие в ритуалах и праздниках.

Буддийская легенда гласит, что чай миру подарил Бодхидхарма (в Китае также известен под именем **Дамо**; 440–528 или 536), первый патриарх учения *чань* 禪 (дзэн). Однажды он задремал во время медитации, а когда проснулся и осознал, что произошло, с гневом вырвал свои веки и бросил на землю. На этом месте вырос первый чайный куст, чтобы с его помощью монахи прогоняли сон во время долгих часов медитации.

К VI в. буддизм фактически стал государственной религией и распространялся за пределы Поднебесной — в Тибет, Корею и Японию. Везде, где он находил последователей, за проповедью и образованием монашеских общин появлялся и чай. О том, какое важное место занимал чай в монастырской жизни, свидетельствует устав *Чаньлинь Цингуй* 禪林清規 («Чистые правила»), которые систематизировал в конце VIII в. чаньский мастер *Байчжан Хуайхай*. В 1338 г. правила, доработанные монахом *Дун Ян*, без изменений дошли до наших дней. Помимо прочего, в них подробно описан порядок проведения чаепитий:

- чаепития по случаю мероприятий государственного масштаба;
- чаепития в честь благодетелей монастыря;
- чаепития во время храмовых мероприятий, знаменательных событий в истории буддизма, годовщины смерти великих мастеров, при вступлении в должность нового настоятеля, встрече почетных гостей, во время публичных религиозных церемоний;
- чаепития в монашеской келье во время «малых сидений» — индивидуальных медитаций.


Настенная роспись в монастыре в горах Мэндиншань





Гун ча 贡茶 Податный чай

В эпохи правления династий Суй (589–617 гг.) и Тан (618–907 гг.), оставивших самый яркий след в истории китайской цивилизации, чай становится продуктом первой необходимости, источником дохода в государственную казну и неотъемлемым элементом культуры.

С ранних этапов формирования китайской государственности завоеванные племена облагали данью девяти категорий продуктов сельского хозяйства и ремесленных изделий. В их числе был и чай. Хроники династии Цзинь (265–420 гг.) свидетельствуют, что правителю *У-ди* 武帝 из области *Ба* 巴 в числе других продуктов ежегодно поставляли 1000 цзиней (1 цзинь = 500 г) чая.

Со временем при дворе императора появилось *Ведомство чайных надзирателей*, которые инспектировали чайные сады, следили за производством и транспортировкой. Руководил ведомством *цюэ ча ши* 榷茶使 (чайный советник). Первый и лучший весенний чай отправляли в столицу, где Сын Неба проводил обряд весеннего жертвоприношения в храме предков во время *Цинминцзе*.

Потребность в чае росла год от года, росло и его производство. В VII в. чай выращивали в 14 провинциях, 10 из которых — Сычуань, Аньхой, Шэнси, Хубэй, Хунань, Цзянси, Фуцзянь, Чжэцзян, Цзянсу, Хэнань (согласно современному административному делению) — поставляли его ко двору.

При династии Тан чай становится обязательной частью дворцового этикета. Культурный человек должен был владеть *Сы Бань Сяньши* 四般閒事 (Четырьмя светскими умениями): приготовить чай, составить благовония, украсить помещение цветами и подобрать свитки с живописью в соответ-

В Китае, помимо григорианского, существуют два традиционных календаря: солнечный и лунный. Календарные праздники отмечаются и по луне, и по солнцу. Что касается начала сбора чая, он приурочен к Цинминцзе 清明节, празднику Чистоты и Ясности, что соответствует 4–5 апреля.

ствии со временем года. Какие бы изменения ни переживала материальная сторона чаепития с тех пор, отношение к чаю как искусству сохраняется и сегодня.

Юаньхэ Цзюньсань Тучжи («Иллюстрированные хроники»), написанные в 813 г., рассказывают о сборе и изготовлении мэндинского чая:

«Гора Мэншань находится в уезде Миншаньсянь, и здесь лучший в Шу императорский чай. Каждый год перед праздником Цинмин начальник уезда выбирает счастливый день, когда совершает ритуальное омовение и бьет ритуальные поклоны, в дворцовых одеждах поднимается на гору, где просит настоятеля монастыря церемониально открыть сад. После возжигания благовоний и вознесения молитв духу-повелителю горы в „императорском чайном саду“ собирают 360 цзиней чайных листьев, что соответствует небесному числу календарного годового цикла. Готовый чай кладут в два серебряных кувшина и отправляют в столицу, где подносят императору для использования в ритуалах почитания предков. Тогда же в горах Мэншань на пиках Цинфэн (Чистоты), Ганьлуфэн (Сладкой Росы), Юйнюйфэн (Нефритовой Девы), Цзинцюаньфэн (Колодезного Источника), Линцзяофэн (Водного Ореха) собирают чайные листья всех сортов и изготавливают чайные комки „Кэ Цзы Ча“ (Ореховый чай). Этот чай отправляют в столицу в 18 серебряных сосудах и называют „сопроводительным чаем“».

Весна в горах Мэндиншань





Чайную почку или *флеш* (почку с одним или двумя листиками) срывают, захватывая большим и средним пальцами — *юань шоу* 园手 (садовой рукой). Каждое движение точное и быстрое, чтобы не повредить лист. Труд несложный, но однообразный, поэтому традиционно чай собирают девушки и женщины: их пальцы более гибкие и ловкие, их не утомляет монотонный труд. Листья, собранные на заре, с появлением первых утренних лучей — лучшие. Сбор идет, пока солнце не поднялось высоко. Качество сырья, собранного ближе к полудню, заметно хуже.

Сегодня, как и в эпоху Тан, в горах звучат песни и смех женщин, собирающих чай. Первый сбор чая – всегда праздник!

Сегодня стадии обработки разнятся в зависимости от результата, который хочет получить технолог. Но в те далекие времена после цай ча 采茶 (сбор) и цзянь ча 途徐 (этап удаления поврежденных листьев и почек) сырье укладывали в чжэн 蒸 (керамический или деревянный котелок с решеткой вместо дна), который ставили над кипящей водой, чтобы остановить естественную ферментацию и убрать травянистый привкус. Этап пропаривания так и назывался, чжэн ча 蒸茶. На следующем этапе чжа ча 榨茶 пропаренный лист отжимали и подсушивали. Затем следовал этап дао ча 捣茶, на котором листья растирали пестиком в ступке. Растертый лист помещали в форму цзао ча 造茶, где он остывал. На завершающем этапе бэй ча 焙茶 форму с чаем помещали в жаровню и запекали на медленном огне. Готовый чай хранили в бамбуковой корзине.

Готовили чай тоже иначе. Кусочек спрессованного чая размягчали, держа щипцами над огнем, заворачивали в бумагу, где он остывал, и измельчали в

металлической ступке. Порошок просеивали через сито и укладывали в сосуд с крышкой. В закипевшую воду добавляли соль и после — чайный порошок. Пену на поверхности напитка называли *хуа* 花, (цветок). Выдающимся вкусом обладал чай, налитый в первую чашку. Осевшую гущу не пили.



«Когда люди чистого поведения и простого нрава страдают от жары-жажды или отупения-подавленности, от боли в голове или сухости в глазах, от вялости четырех конечностей или жесткости ста сочленений, четыре-пять глотков, подобно божественному нектару и сладкой росе, одержат победу. А собран не вовремя, изготовлен не точно, смешан с дикими травами — так питье его приведет к болезням...»

Лу Юй, «Чайный Канон»



Лу Юй 陆羽, Ча Цзин 茶經

В 780 г. увидел свет *Ча Цзин* 茶經 («Чайный канон») — первое систематизированное изложение разрозненных сведений по истории чая, его видам, районам произрастания, чайной утвари, технологии производства и способам употребления. Для следующих поколений эта работа — своего рода «чайная Библия», а ее автор — *Лу Юй* 陆羽, человек удивительной судьбы и незаурядного таланта — почитается как *Ча Шэнь* 茶神 (Чайный Дух).

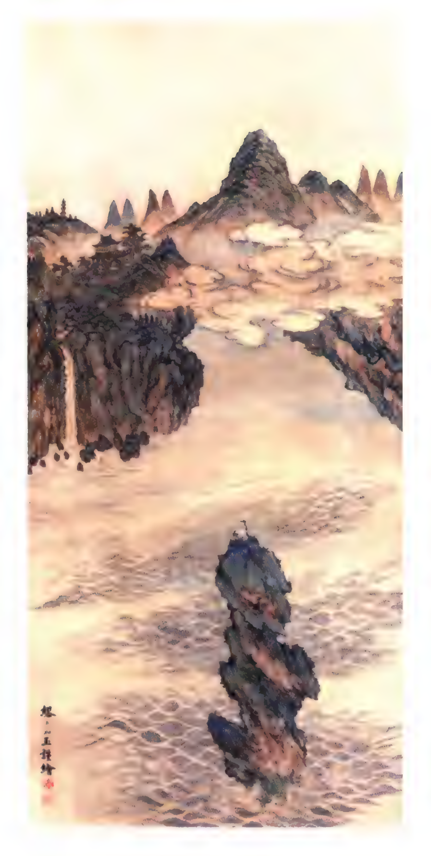
Будущий автор «Чайного канона» рано осиротел, его воспитывали в буддийском монастыре *Лунгайсы* в местечке *Цзинлин* (ныне Тяньмэнь, провинция Хубэй). Имя дал ему наставник *Чжи Цзы* 智积, благодаря заботам которого мальчик научился читать, писать и варить чай, проявляя при этом способности и усердие. В одиннадцать лет одаренный отрок оставил монастырь с труппой бродячих артистов. Актерский талант, чувство юмора и выдающиеся человеческие качества располагали к юноше самых разных людей. Известные литераторы, ученые мужи и высокие чиновники в разное время принимали живое участие в его судьбе.

После театра *Лу Юй* много путешествовал по чайным районам провинций Чжэцзян и Цзянсу, изучал связанные с чаем обычаи, заваривал его на воде из местных источников. Он жил то затворником в монастырях, то гостем у разных покровителей, то в тростниковой хижине на берегу реки *Тяоси*, и продолжал работу над «Чайным каноном», делом всей жизни.

Когда в 780 г. книгу издали, император *Дай Цзун* дважды звал *Лу Юя* на службу: настоятелем монастыря *Тайшансы* и учителем литературы наследного принца, но оба раза *Лу Юй* вежливо отклонял предложения. Отказать императору дважды и остаться в живых мог только действительно выдающийся человек.

«Чайный канон» состоит из трех свитков, разбитых на десять глав. В главе «Истоки» — общие сведения о чае, его истории и целебных свойствах. Глава «Инструменты» описывает предметы для обработки чайного листа. В третьей *Лу Юй* в деталях объясняет процесс изготовления прессованных плиток. Четвертая глава — о предметах, необходимых при варке, а пятая — о самом приготовлении напитка. В шестой *Лу Юй* размышляет о том, как правильно пить чай. Седьмая глава обобщает все упоминания о чае в произведениях, написанных до *Лу Юя*, а также его современниками, легенды и удивительные истории. Восьмая — это подробный список всех регионов, в которых выращивали чай. Девятая содержит дополнительные рекомендации на особые случаи и, наконец, десятая подводит итог.

Обитель бессмертных, гора Пэнлай



Для литераторов эпохи Тан чай становится проводником в мир тонких состояний, которым посвящена значительная часть классической китайской поэзии. Прекрасная иллюстрация тому — часто цитируемый отрывок из стихотворения *Лу Туна* 卢仝 (790—835 гг.) «Благодарю императорского цензора *Мэна* за свежий чай» 走笔谢孟谏议寄新茶, известный как «Семь чашек».

Первая чашка ласкает мои сухие губы и горло.
Вторая растворяет печаль.
Третья наполняет высохший ручей моей души
строками пяти тысяч стихов.
С четвертой через поры испаряется прежняя боль.
Пятая очищает мои мышцы и кости.
Шестая освобождает мой дух.
Седьмая — и с ветром, что наполняет мои рукава,
я улетаю к Пэнлай.

Пэнлай – мифическая гора, где обитают бессмертные.

Большую часть жизни автор провел отшельником в горах *Шаоши*. Ему принадлежит фраза «Я беспокоюсь не о долгой жизни, а только о вкусе чая». По нелепому стечению обстоятельств *Лу Тун* был казнен во время мятежа в *Чан-ань*.

Чайная культура эпохи Сун 宋朝 (960–1279)

Эпоха правления династии Сун стала «золотым веком» китайской культуры. Представители правящего дома окружали себя утонченной эстетикой и прихотливой роскошью, поэзией и живописью, музыкой и чайными пирами, распространяя такой стиль жизни на ближайшее окружение. Достижения в культуре и искусстве, прикладном творчестве и мастерстве ремесленников поднялись на беспрецедентную высоту.

Изменился способ употребления чая: измельченный лист уже не варили, как во времена Лу Юя, а распаривали в большой чаше, взбивая в густую пену. По-китайски такой распаренный чай называется дянь ча 点茶. Узкой бамбуковой или деревянной ложечкой чайный порошок, перемолотый в мельничке и просеянный через ткань, помещали в ча чжань 茶盏, большую и высокую чашу, прогретую над огнем или паром. Затем, понемногу добавляя воду по краю чаши, энергичными движениями бамбукового венчика ча сянь 茶筅 размешивали образовавшуюся чайную пасту дяо гао 调膏. Такая техника называлась цзи фо 击拂 (взбивание). Чай продолжали взбивать до образования густой пены. Движения должны были быть легкими и быстрыми, чтобы пена получалась однородной.

Сначала пузырьки на поверхности походили на су ми 粟米 (просо), потом — на се янь 蟹眼 (глаза краба) и наконец появлялись сюэ хуа 雪花 (снежные цветы), пена становилась белой и ровной. Воду во время заваривания добавляли небольшими порциями семь раз. Когда пена вздымалась густым плотным слоем, полностью покрывая поверхность настоя, чай считался готовым. Его цвет, запах и вкус открывались в полной мере. Чашу передавали по кругу всем участникам чаепития, и каждый делал глоток.



Рассуждения о чае

В написанных в 1107 г. *Да Гуань Ча Лунь* 大观茶论 («Рассуждениях о Чае в годы правления под девизом Великого Созерцания») нашли отражение все стороны чайного дела: от сбора и обработки в печах-жаровнях до способов приготовления напитка и описания посуды и утвари. Сочинение передает в высшей степени церемониальный подход к чаю, свойственный всей эпохе.

Его автор, 8-й император династии Сун, *Хуэй Цзун* 宋徽宗 (1082–1135 гг.), литератор, художник и музыкант, который вошел в историю как «Чайный император». Отдав на откуп чиновникам дела управления государством, все 25 лет правления посвятил искусствам: живописи, каллиграфии и литературе. Это был величайший мастер своего времени — вдохновенный и образованный, с безупречным чувством прекрасного и глубоким пониманием философии даосизма.

«...Чайные листья, как лица людей, – не найти одинаковых. Если сока в чайных листьях мало, то фактура чайного бина после прессовки будет морщинистой; если в чайных листьях было много сока, то фактура будет гладкой, а по качеству он будет плотным и твердым. У бина, произведенного в день сбора, цвет будет синеватым, а у бина, сделанного из листьев, пролежавших ночь, цвет будет исключительно черным. Некоторые чайные бины толсты и однородны, как красный свечной воск, а чайный порошок, хотя и бел, но, как правило, при варке желтеет; некоторые чайные бины плотные и походят на черный нефрит, чайный порошок пепельного цвета, а при варке белеет. Некоторые бины внешне красивые и блестящие, так что глаз радуется, но внутри — тусклые; другие же внутри белые и чистые, а снаружи выглядят неприглядно; поэтому о чае нельзя судить по внешнему виду...»

茶饼 ча бин – прессованный в форме «блина» чай, «чайный блин».

Самым подробным образом описан в «Рассуждениях...» способ приготовления чая.

«Сначала следует смешать „чайную пасту“, затем постепенно приступить к взбиванию. Рука должна быть легкой, а кисть — тяжелой, рукой следует вращать, а пальцами обхватить и мять кисть... Постепенно „чайный цветок“ словно заполнит Небо, Звезды и Луну, оформится — только так можно выявить

силу чая. Во второй раз наливая воду, можно лить прямо на поверхность чая, но делать это круговыми движениями, быстро вливать и скоро останавливаться, не следует допускать, чтобы поверхность чая всколыхнулась. Другой рукой следует держать кисть и с силой взбивать чай: „чайный цветок" постепенно обретет объем и побелеет, и зрелище это будет подобно груде жемчуга на поверхности чая. В третий раз воды надо налить побольше. Взбивать следует так же, как и во второй раз, только силы прилагать меньше, вращая кругами в обе стороны, размешивая все целиком: „чайный цветок" постепенно будет становиться все плотнее, приобретая фактуру, похожую на „просяной узор" и „рачьи глаза". К этому моменту чай должен быть готов на шесть-семь частей из десяти. В четвертый раз следует налить поменьше воды. Амплитуда движения кистью должна быть большой, а движения медленными: „чайный цветок" может расплываться, выявляя красоту цвета, подобно тому, как формируются и улетают ввысь облака и туманы. В пятый раз можно налить чуть больше воды. Движения кисти должны быть равномерными, чтобы „не было места, куда бы она ни проникла". Если „чайный цветок" еще поднялся в объеме, следует взбивать особенно тщательно. Он должен подняться, но не превысить край чаши, поэтому кистью стоит двигать легко и ровно. В этот раз пена должна стать похожа на дымку в горах, наподобие того, как вода превращается в снег, а цвет чая должен целиком и полностью проявиться. В шестой раз наливать воду следует выше места перехода в „чайный цветок", от этого он поднимется еще выше, кистью следует лишь легко перемешивать чай. Седьмой раз служит для разделения легкого и чистого с густым и тяжелым, больше уже чай не взбивают. В этот раз чай, подобно густому туману, вздымается над краем чаши. „Чайный цветок" качается на воде, пенится и липнет к стенкам чаши…»

Популярным развлечением культурных людей всех сословий стали *доу ча* 斗茶 — чайные состязания. Участники соревновались в мастерстве приготовления идеального чая. Оценивали цвет настоя, аромат и вкус, белизну и ровность пены. Высшим мастерством считалась высокая, пышная пена с проступившим на ней рисунком: *«Во время приготовления чая на его поверхности бесконечно появляются и тают прекрасные узоры. Когда Мастер заваривает чай, он может по собственной воле управлять волшебными рисунками, придавая им форму строки из поэмы».*

«Собрание литераторов» 文会, роспись по шелку кисти сунского императора Хуэй Цзуна 徽宗



Для приготовления такого чая использовали чайную муку — тщательно перемолотый в ступке и просеянный через ткань прессованный чай.
«Лучше всего чай дробить в серебряной ступке, железная ступка на втором месте, чугунная хуже всех — мелкая стружка остается в порах, примешивается к чайному порошку и портит цвет чая... Ткань в решете для просеивания чайной муки должна быть тонкой и сильно натянутой, тогда плохо размолотые части листа и крупицы грязи не смогут проходить сквозь нее, а добротная мука сможет сыпаться беспрепятственно. Размалывать чай следует быстрыми и сильными движениями, нельзя, чтобы процедура занимала продолжительное время, иначе в чай попадет металлическая крошка. Просеивать чай через сито следует мягкими ровными движениями, неважно сколько раз придется их повторить, пока весь порошок не просеется, только так можно избежать потерь. Только просеянный несколько раз чай сможет долго оставаться на поверхности».

Предметы чайной утвари делали из серебра и золота, ценных пород дерева и камня, фарфора и керамики.



Изображения чайной утвари эпохи Сун в музее чая в Мэйтань (провинция Гуйчжоу):
Верхний ряд: плетенка для хранения чая, сосуд для кипячения воды, серебряная мельничка для измельчения прессованного чая, каменные жернова для измельчения чая.
Средний ряд: ложечка для чайного порошка, коробочка для чайного порошка, щеточка, подставка для чаши.
Нижний ряд: чайная чаша *ча чжань*, сосуд для кипятка, венчик для взбивания чайного порошка, шелковая ткань для просеивания чайного порошка.



Современный чайный дом в Ханчжоу

Чаеторговля эпохи Сун

В 835 г. государство ввело монополию на чайную торговлю, «чайный налог» власти на местах передавали в императорскую казну. Но с начала XI века император разрешил частную торговлю и регламентировал отношения между производителями и торговцами, а с XII века на торговлю чаем стали выдавать лицензии.

В столице Северной Сун — *Дунцзине* (ныне Кайфэн, провинция Хэнань) чайная торговля породила «чайные торговые дома» и первые чайные торговые улицы. Одна из них располагалась рядом с императорским дворцом. В «Воспоминаниях о Восточной столице» южно-сунского *Мэн Юаньлао* есть запись: «*На улице* Цаомэн *находится чайная „Бэйшаньцзы“, там есть грот небожителей и мост бессмертных, часто по ночам туда слетаются красавицы, чтобы попить друг с другом чай… А в десяти с лишним ли от улицы Махан есть узкий переулочек, где полным-полно всяческих чайных, ресторанов и шатров для представлений с едой и напитками*».

Разносчики чая в 1-й и 15-й день каждого месяца (новолуние и полнолуние) ходили по домам и вместе с напитком передавали от двери к двери последние новости.

Вместе с переносом столицы Южной Сун в *Линьань* (ныне Ханьчжоу, провинция Чжецзян) туда переместился и центр светской жизни. Местная экономика развивалась, культура процветала. Украшенные цветами и свитками известных мастеров, чайные дома Ханчжоу обрели собственный стиль. Они стали своего рода клубами по интересам, где вместе с чаем гостям предлагали вино и угощения. В одних собирались студенты, в других — чиновники. Чайные стали средой для общения представителей разных социальных слоев, и каждый мог найти место в соответствии со своим статусом и вкусом. Город заполонили передвижные киоски, где чай невысокого качества продавали для утоления жажды.

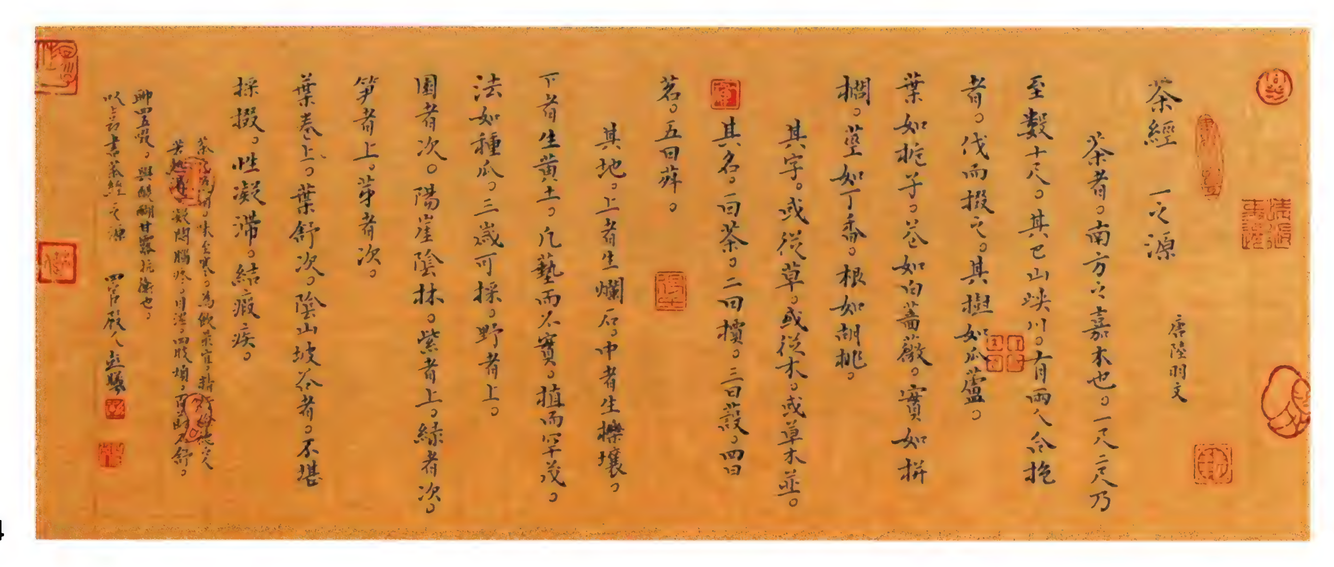
Чайная культура эпохи Мин 明朝 (1368–1644)

Новая глава истории чая открывается в династию Мин 明朝 (1368–1644). Рассыпной чай полностью вытесняет прессованный. В 24-й год правления под девизом *Хун У* 洪武 (Разлив Воинственности) (1391), император издает указ «о поставках императорского чая из *Цзяньнина*, а также об упразднении Драконовых Комков, производство которых тяжким бременем ложится на крестьян».

Отмена *Лун Фэн Туань* 龙凤团茶 (Комков Дракона и Феникса), самого дорогого чая эпохи Сун, стала важным событием в истории чайного дела. Вместе с устоявшейся технологией производства исчезли и соответствующие атрибуты утвари, и специфическая традиция употребления. Чайные мастера начали поиск новых форм, в культуру вернулись живой дух, простота и естественность, утраченные в сунскую эпоху.

Появились новые литературные труды, посвященные чаю — его сортам и видам, выращиванию чайного растения и способам обработки листа, выбору воды для заваривания и нюансам приготовления напитка, а также предметам чайной утвари. Семнадцатый сын первого императора династии *Мин Чжу Цюань* 朱权 в 1440 г. пишет *Ча Пу* 茶谱 («Чайные ноты»), в 1595-м выходят в свет *Ча Лу* 茶录 («Чайные записки») *Чжан Юаня* 张源, в 1597-м — *Ча Шу* 茶疏 («Чайные Размышления») *Сюй Цы Шу* 许次纾. Стиль и дух этих произведений обогатили сокровищницу чайной культуры.

Чацзин, первый свиток





«…Аромат только собранного чая еще неполон, нужно использовать силу огня, чтобы высвободить его аромат. По своей природе чай не терпит обработки, потому обжаривание не должно быть долгим. Если насыпать в котел много чая, то сила давления рук будет неравномерна, если слишком долго прожаривать, чай переспеет и аромат рассеется…

…Новый железный котел для обжарки чая самый худший. Примешается к чаю железная окалина, и аромата будет уже не вернуть. Не лучше и котел жирный, засаленный в процессе жарки пищи, поэтому под чай следует выделить особый котел и не использовать его в иных целях. Котел должен быть начищен до блеска. Обжарка производится по кругу. Внутри одного котла должно быть не больше четырех лянов…

Лян — китайская мера веса, равная приблизительно 37 г.

…Разводя огонь, использовать следует небольшие прутья и ветки, не годятся большие дрова и сухие листья. Пламя от дров пылает яростно, а листья легко загораются и легко гаснут. Сначала разводят медленный, мягкий огонь, потом добавляют больше жара. Руки добавляют сучья в огонь, пальцы торопливо машут, подобно бумажному вееру, чтобы чай прогревался равномерно. Немного подожди, и аромат освободится — вот его время! Тогда, не мешкая, бери маленький веер и, собрав чай в бамбуковое сито, прогрей и высуши на тонком бумажном дне, остуди и уложи на хранение в кувшин…

…Для хранения лучше всего использовать фарфоровый кувшин. Внутри должно помещаться десять-двадцать цзиней, с четырех сторон окруженных слоем бамбука, чтобы чай оставался свежим и сухим. Плотно заделай горлышко сосуда и сверху закрой бамбуком, на который положи для веса новый кирпич: нельзя и малейшему ветерку проникнуть внутрь. Чай не любит влажности и любит сухость, боится холода и предпочитает тепло, опасается горячих испарений и любит прохладу. Хранить его лучше там, где постоянно кто-то живет. Бли-



зость человеческого дыхания обеспечивает теплую постоянную температуру. В деревянной постройке — сухо, а в погребе — влажно. Помещение должно хорошо проветриваться и не должно быть темным и сумрачным...

...Если хочется достать чай, следует дождаться ясной погоды, гармоничной и звонкой, и только потом открывать чудесный сосуд в безветрии и покое. Сначала сосуд следует вручную омыть теплой водой, вытереть насухо конопляной тряпочкой. Затем вытащить закрывающий горлышко бамбук, положить отдельно в сухое место. После взять маленький кувшинчик и пересыпать чай. Отсыпав на цунь *чая, нужно этот цунь возместить бамбуком. Чая день ото дня будет становиться меньше, а бамбука день ото дня будет становиться больше, по мере проведения чайных церемоний...*

Цунь – наименьшая единица в традиционной китайской системе измерения расстояния, равна 3,73 см.

...Требования к повседневному использованию и хранению таковы: хранить в маленьком кувшинчике, закрывая низкорослым бамбуком и рами*, и также не давать попадать ветру. Расположить лучше всего на столе — не в коробке, обитой тканью, не в ящике для книг, а еще больше следует опасаться использовать для него утварь, предназначенную для еды. Благовония загрязнят запахом благовоний, морепродукты — запахом морепродуктов, вытесняя все остальное. Не пройдет и вечера, чай пожелтеет безвозвратно...»**

Разновидность крапивы

* Сюй Цы-шу 许次纾 Ча Шу (茶疏, «Комментарии к размышлениям о чае»), 1597 г.

«...Сокровенное волшебство чая начинается с энергии, заложенной в него с самого начала — при обработке. Если огонь жарко пылает под котлом — чай выйдет ароматным, с прозрачным благоуханием. В холодном котле дух чая будет усталым и утомленным. А если языки огня люто и хищно будут лизать дно котла — получишь обгорелую чайную труху! Пожалеешь дров для огня — и чай твой утратит драгоценный изумрудный окрас! Затянешь просушивание чайных листьев — превратятся в пыль, а снятые с огня слишком рано — останутся сырыми. Передержанные на огне чайные листья становятся буро-желтого цвета, а не получившие достаточно огня — остаются влажно-черными. Приготовленный согласно всем правилам чай будет сладок. Если же нарушить порядок — чай получится вяжущий и терпкий!

...Во времена, когда древние люди производили чай, они использовали каменные жернова для перемола чайных листьев. Чай был подобен легкой пыльце, что

«Три составляющие чая»: дыхание *ци*, воспроизводящая энергия творения *цзин* и дух *шэнь*.

постоянно летает в воздухе, поэтому его хранили спрессованным в лепешки, которые назывались „чайные блины Феникса и Дракона", и чайный дух, только попав в кипяток, мог взвиться в воздух и улететь! Поэтому для заваривания использовали молодую и нежную воду. Ныне уже не перемалывают чайные листья и не просеивают порошка, полученного из них. Это значит, что только когда вода полностью готова, тогда изначальный божественный дух, затаенный в чайных листьях, начнет раскрываться. Поэтому говорится, что вода должна пройти пять стадий кипения, чтобы чай раскрыл три свои составляющие...

...Когда вода полностью готова, снимают ее с огня. Сначала вливают немного кипятка в заварочный чайник, чтобы согреть его изнутри и выгнать холодный воздух. Ополоснув чайник первым кипятком, можно закладывать чай. Сколько чая положить — стоит тщательно обдумать, нельзя нарушить „золотую середину" и тем самым утерять истинность. Если положить много чайных листьев, тогда вкус будет горьким, а аромат чая — оседать под собственной тяжестью. Если чай залить слишком большим количеством воды — тогда настой будет бесцветно-прозрачным, а дыхание-ци — рассеянным и недостаточным. Немного подождав, чайный настой процеживают через ткань и тогда уже его можно пить. С употреблением полученного чая не стоит медлить! Если выпить его слишком рано — чайный дух не успеет раскрыться полностью, а если слишком поздно — дивный тонкий аромат рассеется прежде, чем успеют сделать первый глоток...

...Для правильного заваривания чая существует определенный установленный порядок. Когда сначала кладут чай, а сверху заливают кипящей водой — это называется „нижним завариванием". Если сначала налить половину кипятка, потом положить чайных листьев, а после — снова залить оставшейся половиной кипятка — это называют „средним завариванием". Если сначала налить кипящую воду, и только после — положить чайные листья, то это „верхнее заваривание". Весной и осенью заваривай чай „средним" способом. Летом пользуйся „верхним завариванием" чая. Зимой — „нижним завариванием"...

...Лучшее чаепитие — с малым количеством дорогих гостей. Если гостей много — веселье и шум оглушают, изящество и утонченность уничтожается и исчезает. В одиночестве наслаждаться чаем — словно пить вдохновение и омывать свой дух! Чаепитие с двумя гостями называют без остатка превосходным; три-четыре гостя — увлекательно и интересно. Чаепитие с пятью гостями — поверхностно и пусто. Пить чай с семью-восьмью гостями подобно раздаче милостыни.



...Чай — это то, что одухотворяет воду и наполняет ее энергией; вода — вот тело, сосуд для чая. Если для заваривания использовать не Истинную воду, тогда не раскрыть духа чая, не выпустить его энергию! Вода источников, что на вершинах горных пиков — чиста и легка; вода источников у подножия гор — также чиста, да только тяжела. В источнике, бьющем из ущелий среди камней, вода чистая и сладкая; если родник среди песков и гравия — вода в нем чистая и студеная. Источник, который пробился среди земли, несет воду пресную и пустотелую. Вода из родников между желтых камней — самая лучшая; стекающая по сине-зеленым камням — бесполезна и непригодна! Вода из источников, что текут спокойно и тихо, наполнена энергией Инь больше, чем энергией Ян. Истинный источник не имеет вкуса, истинная вода не обладает запахом...»

* Чжан Юань [illegible] Ча Лу ([illegible]), «Чайные записки», ок. [illegible] г.

«...Для многочисленных мужей, кто питаются зарей, носят образ солнца в сердце и вбирают в себя солнечный свет, разделяют между собой радость и любое дело, когда они собираются вместе для пития чая, расстановка чайных приборов — не больше, чем отсрочка откровенного разговора... Прикажи мальчику-слуге установить курильницу и внести жаровню для чая. Юноша установит чайный прибор, наберет чистейшей ключевой воды в кувшин и поставит на огонь. Ты же разотри чай в порошок, просей через тонкое сито, дождись, пока глаза краба появятся на воде, пересчитай количество гостей, и налей по их числу воды в глубокую чашу, и взбивай бамбуковым венчиком... Хозяин поднимется, передавая гостю чашу со словами: „Чтобы у благородного мужа разлился в сердце покой“. Гость встанет, принимая чашу, и скажет: „Только этого недостаточно, чтобы нарушить одиночество“. Ритуал повторяется трижды, после чего появляется цинь и китайские шашки, расставляются кисть и тушечница...»

Цинь [illegible] — китайский щипковый музыкальный инструмент





Императорский дворец Гугун в Пекине

Чайная культура эпохи Цин 大清國 (1644–1912)

В эпоху династии Цин чайная культура окончательно сформировалась в том виде, в каком мы знаем ее сегодня. Селекция чайных кустов и эксперименты с технологией обработки сырья подарили миру более 40 сортов, производство которых продолжается и сегодня.

География и площадь податного чая в XVII–XVIII вв. расширялись, объемы — росли. Зеленые чаи Мэндина, Эмейшань и Цинчэншань из Сычуани, Люань Гуапянь и Тайпин Хоукуй из Аньхой, Дунтин Билочунь из провинции Цзянсу, Аньцзи Байча из Чжэцзян, Синьян Маоцзянь из Хэнань, белый фудинский чай из Чжэньхэ и желтый Цзюньшань Иньчжень из Хунань, черный чай Любао из Гуанси и южнофуцзяньский Те Гуанинь — все они появились при Цинах. В серебряных, глиняных и оловянных запечатанных сосудах, обернутые в бамбуковый лист, бумагу или шелк и уложенные в бамбуковые короба с печатью *Юй* (御, Императорский), они отправлялись в чайный департамент дворцовой кухни Запретного города в Пекине.

Главы правящего дома все без исключения были большими поклонниками чая. Чаепития сопровождали все официальные мероприятия и проходили в залах дворцов Запретного города: *Вэньхуа-дянь* 文华殿, *Чжунхуа-гун* 重华宫 и *Ганьцингун да-тин* 乾清宫大厅. При императоре Канси 康熙 в 1711 и 1721 гг. проходили чайные пиры под названием *Цяньшоуянь* 千寿宴 (Пир тысячи старцев) — для тысяч заслуженных чиновников.

Пир тысячи старцев



Император Цянь Лун 乾隆 продолжил эту традицию. Ему принадлежит фраза «*Государь и одного дня не может обойтись без чая*». В его правление стало традицией проводить новогодние чайные пиры с роскошной утварью и лучшими сортами чая. Гости упражнялись в изящной словесности: император задавал тему и рифму, а гости сочиняли стихи и пожелания. Авторы лучших стихов щедро вознаграждались. В пышном пире на пятидесятую годовщину правления Цянь Луна приняли участие более 3000 уважаемых чиновников, а на шестидесятую — 5000.

В течение всех 60 лет правления император Цянь Лун много путешествовал с инспекциями по стране и везде пробовал чай, заваривая его на местной воде. Он даже составил реестр воды Поднебесной, и лучшей была признана вода из Нефритового источника близ Пекина. Отлитый из серебра эталонный мерный ковшик, в который входил ровно лян этой воды, император всегда носил с собой.

Лян — 1/10 цзиня, то есть 50 г.

Хорошо иллюстрирует значение чая в то время императорский указ от 1751 г., согласно которому за новый сорт чая, достойного императора, полагалось высокое вознаграждение: чиновнику — повышение в должности, простолюдину — денежное вознаграждение, преступнику — облегчение участи.

Чайные дома

Первые упоминания о чайных домах в литературе встречаются во времена государств Вэй, Цзинь, Северных и Южных династий. При династии Тан они были уже привычным явлением. Порожденные социальной и культурной средой, в каждом городе они вобрали уникальный местный колорит и общие черты, свойственные духу эпохи.

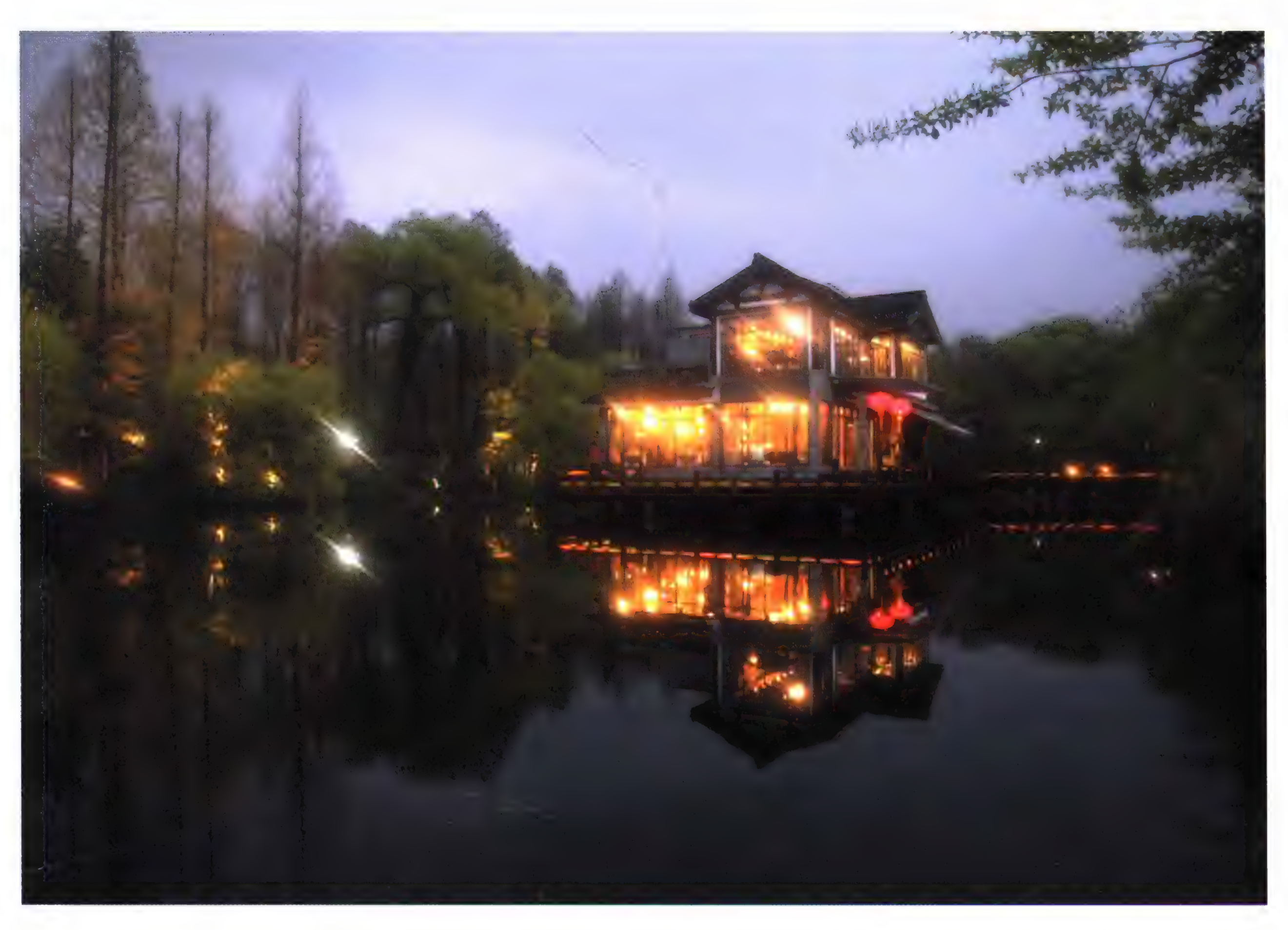
Е Чагуань 野茶馆, простые, «деревенские» чайные с недорогим чаем и примитивной утварью, где можно пить чай и отдыхать на воздухе под открытым небом, возникли раньше других в Сычуани. В Линьань (Ханьчжоу 杭州) — столице Южной Сун — чайных домов, ставших клубами для разных социальных групп, уже насчитывалось около 800. С переносом столицы в Пекин переместился и центр культурной и общественной жизни, неотъемлемым и очень колоритным элементом которой стали знаменитые пекинские чайные.

В *Цин Чагуань* 清茶馆, «чистых» чайных, подавали только чай. Со вкусом оформленные, украшенные свитками известных мастеров и цветами, они были ориентированы на аудиторию людей культуры. Здесь подавали только высокосортный чай. Сюда приходили, чтобы провести время в тихой, гармоничной атмосфере. Иногда чаепитие сопровождалось игрой на традиционных музыкальных инструментах — такие чайные называли *Цин Инь Чжо Чагуань* 清音桌茶馆.

В *Цань Чагуань* 餐茶馆 и *Цзю Чагуань* 酒茶馆, чайных-закусочных, можно было выпить вина и закусить. Гость даже мог принести с собой овощи, птицу, мясо или рыбу, чтобы их приготовили повара на кухне.

Очень популярными у простых горожан были *Шу Чагуань* 书茶馆 (от *пин шу* 评书 — притча, рассказ), небольшие чайные, где конферансье развлекал гостей, рассказывая разные истории.

Да Чагуань 大茶馆, большие чайные дома, где чай создавал атмосферу для общения, не являясь при этом смыслообразующим звеном. Гость, пришедший утром и заплативший за чай, мог провести здесь целый день, за дополнительный кипяток платить не приходилось, хотя заведения подобного рода всегда ориентировались на состоятельных посетителей. Отдельные комнаты, поразному оформленные, располагались на двух или трех этажах, соединенных коридорами и лестницами. Сюда приходили, чтобы узнать последние новости,



Чайная в Ханчжоу на озере Сиху

сыграть в китайские шашки, назначить встречу и посмотреть выступления артистов — театр теней *пи инси* 皮影戏, дуэты *шуан хуан* 双簧, в которых один жестикулирует, а другой поет или говорит, комедиантов *сян шэн* 相声, акробатов 杂技 *цзя цзи* и фокусников 魔术 *мо шу*.

В эпоху династии Цин «культурная программа» чайных пополнилась музыкальным театром *си цю* 戏曲. Как отмечает в своей книге «40 лет на сцене» величайший актер *Мэй Лань Фан* 梅兰芳, «*...первые постановки проходили в чайных домах, где гости собирались, чтобы поболтать за чаем, а действие на сцене было лишь дополнением. Специальных билетов на спектакль не предусматривалось, пришедшие платили только за чай*».

Музыкальный театр как жанр возник в Китае еще во времена Троецарствия, но окончательно сложился на рубеже Минской и Цинской эпох. Со временем чайный дом и театр объединились. Сегодня существует 368 различных форм китайской оперы, самой известной из которых является пекинская *цзин цзю* 京剧.

Действие происходит под аккомпанемент оркестра, но практически без декораций — мизансцена передается намеками и символическими жестами актеров *дань* 旦 (женщина), *шэн* 生 (мужчина), *хуа* 花 (нарисованное лицо) — наиболее грубые, сильные и опасные персонажи, и *чоу* 丑 (клоун). У каждого амплуа свой стиль и правила поведения. Соединив в себе элементы оперного пения, оркестровой музыки, диалога, танца и даже акробатики, пекинская опера родилась в *Да Чагуань* — Больших чайных домах цинской эпохи и может многое рассказать об их удивительной атмосфере.

Чайные плантации в уезде Фэнцин, провинция Юньнань

Чай в период новейшей истории

В феврале 1912 г. последний император Маньчжурской династии отрекся от престола и Китай стал республикой. После крушения империи в Китае долгое время правили враждующие группировки и японские оккупанты. В 1949 г. страну объединили коммунисты, но их социальные эксперименты привели к разрухе и обнищанию народа. В 1960-е китайская экономика начала выходить из кризиса, но «великая пролетарская культурная революция» под руководством Мао Цзэдуна принесла новые беды. Наконец, в середине 80-х к власти приходит Дэн Сяопин. До своей смерти в 1997 г. он неуклонно проводил политику реформ — отгороженный от всего мира Китай ушел в прошлое. Ставший в 1993 г. президентом страны Цзян Цзэминь продолжил экономические реформы, позволившие Китаю вступить в ноябре 2001 г. во Всемирную торговую организацию (ВТО) и уже в новом качестве выйти на крупнейшие международные рынки.

Возрождение традиционной культуры в Китае



Во время гражданских войн и экономического коллапса 20-х гг. чайное дело было в упадке. Это не значит, что китайцы перестали пить чай, но производство свели к минимуму, обеспечивая только внутренний рынок. Старинные чайные сады были заброшены и захирели, их распахивали под посевы риса.

Впрочем, далеко не везде. Материнские кусты *Да Хун Пао* 大红袍 в Уишани охраняли вооруженные солдаты армии Гоминьдана. Ни один чайный лист не пропал зря и в Императорском чайном саду на Западном озере Сиху, где продолжали делать *Лун Цзин* 龙井. В некоторых регионах чайное дело даже процветало. В период Гоминьдана в Юньнани конца 30-х гг. вывели новый сорт красного чая, ориентированного на экспорт, — *Дянь Хун* 滇红. В Нанкине (провинция Цзянсу) появилась «Китайская чайная компания», под патронажем которой открылся завод хунаньских кирпичных чаев и несколько чайных фабрик. В 1950-м коммунисты национализировали все чайные заводы.

Гоминьдан — консервативная политическая партия Китайской Республики. Была образована вскоре после свержения цинского правительства.

В 70-х гг., когда экономическая ситуация стабилизировалась, начало возрождаться чайное дело — на новом уровне технического оснащения. На Тайване этот процесс начался чуть раньше, что, наряду с политикой открытости, немало спо-





собствовало форсированному развитию чайной культуры и в континентальном Китае. Нововведения коснулись технологии обработки чайного листа (яркий пример — знаменитый Те Гуанинь), дизайна посуды (появление «чайных пар» и «чаши справедливости»), оформления интерьеров чайных комнат.

Под влиянием зародившегося в это время «тренда на китайскую культуру» в чаепроизводящих провинциях возникли исследовательские центры по изучению чая. В 1982 г. на Тайване создали Ассоциацию китайской чайной культуры, а в 1988 г. — Институт китайской чайной культуры. В том же 1988 г. открылся Исследовательский центр китайской чайной культуры при Университете социальных наук провинции Цзянси. В 1990 г. в Пекине состоялась дружественная встреча чаеводов Китая, в 1991 г. в Ханчжоу открылся Музея чая. Начиная с 1993 г. Ассоциация по исследованию чайной культуры Китая проводит Международный симпозиум по чайной культуре Китая. В 2000 г. появилось Исследовательское бюро по вопросам чайной культуры при Университете сельского хозяйства в провинции Аньхой, ставшее одной из самых авторитетных научных баз в этой области. В 2001 г. в городе *Шанъюй* провинции Чжэцзян основана Ассоциация философии чая.

В 1991 г. у знаменитого озера Сиху в городе Ханчжоу (провинция Чжэцзян) открылся первый в Китае государственный музей чая. Это целый чайный городок с плантациями, обучающим центром «Школа чайной культуры», чайной библиотекой, десятками залов для чайных церемоний, рестораном и собственно музеем. Вскоре после этого чайные музеи появились в горах Мэндиншань и в Тяньфу (в провинции Сычуань), а также в Пинлинь, пригороде Тайбэя, столицы Тайваня, и в Мэйтань (провинция Гуйчжоу). В городке Исин, столице чайной керамики, действует музей, посвященный истории чайников. Чайной посуде посвящены экспозиции музеев в Дэхуа и Цзиндэчжэне, есть музей чайной посуды в Гонконге.

Памятник чайному патриарху У Ли Чжэню в провинции Сычуань



Наука о чае



Как было сказано выше, в Китае чайное растение с самых древних времен являлось лекарственным, в связи с чем упоминалось во многих медицинских трактатах. Но западному научному сообществу оно было официально представлено впервые благодаря голландскому ученому и путешественнику Вильгельму Райну (Dr. Wilhelm ten Rhyne), который жил в Японии и дал развернутое ботаническое описание чайного куста в «Exoticarum plantarum centuria prima», изданном в Данциге в 1678 г. Спустя примерно сто лет чайное растение под названием *Thea* было описано выдающимся шведским ученым Карлом Линнеем, создателем единой системы классификации растительного и животного мира.



Иллюстрация в Botanical Magazine, 1787 г.



Юньнаньская крупнолистная разновидность чайного растения

Из-за политики изоляции, которую Китай проводил в то время, изучение этого экзотического растения европейцами было сопряжено с рядом трудностей. Одни ботаники, изучая чай в горах Уишань, который сильно отличался от описанного Райном японского куста и формой ветвей, и размером листьев, вынесли его в отдельный вид Thea bohea (так англичане слышат китайское название Wu Yi). Другие, встретившиеся с чайным деревом в джунглях индийского штата Ассам, описали его как Thea assamica. Долго существовали разногласия относительно ботанического определения чайного растения среди специалистов, в литературе XIX в. можно встретить названия Thea sinensis L., Camellia thea, Camellia theifera, Thea Bohea, Thea Viridis, Thea oleosa Lour, Thea parvifolia Salisb и другие. Представители чайных растений действительно отличаются большим разнообразием внешних форм.

В конце XIX в. в самой номенклатурной системе произошли серьезные изменения (во многом благодаря работе немецкого ботаника и путешественника Отто Кунце), и в справочнике 1887 г. чай впервые появляется под названием *Caméllia sinénsis.*

И, наконец, в 1933 г. на Международном ботаническом конгрессе (*International Botanical Congress*) в Амстердаме была принята современная классификация, согласно которой всех представителей чайных растений отнесли к виду Камелия китайская (*Caméllia sinénsis*) рода Камелия (*Camellia*) семейства Чайные (*Theaceae*) порядка Верескоцветные (*Ericales*) класса двудольные (*Dicotyledonae*) отдела Цветковые (*Angiospemae*) царства Растений (*Plantae*).

В культуре, как и в диком состоянии, встречаются две основные разновидности чайного растения: древовидная, *Caméllia sinensis var. assamica*, и кустовидная, *Caméllia sinensis var. sinensis.*



Древнее чайное дерево в горах Наньно

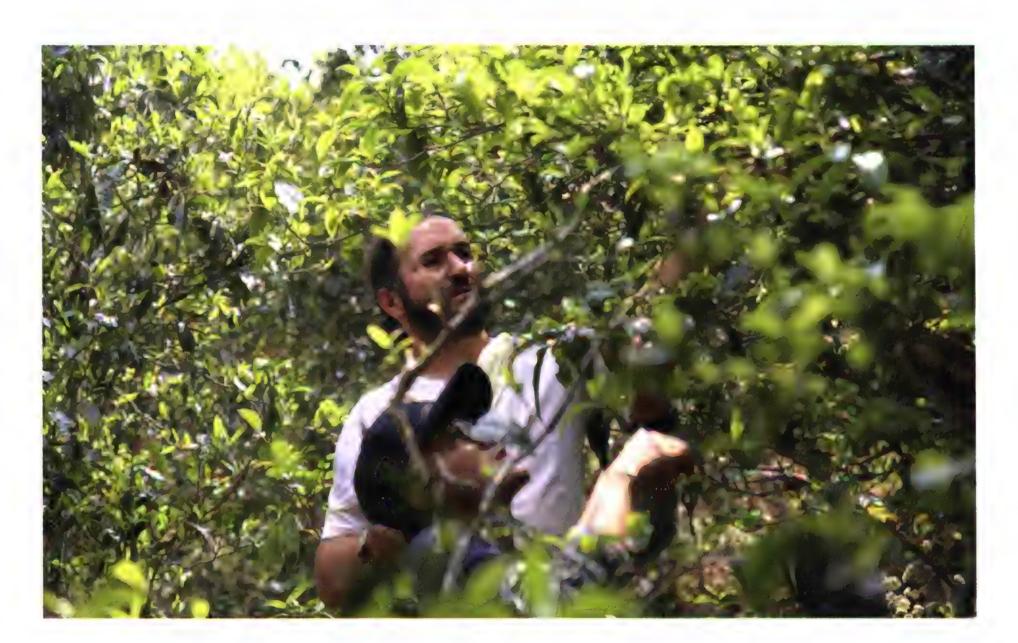
На исторической родине чайного растения, в тропиках Юньнани, чайное растение имеет древовидную форму. Это не куст, а именно дерево с большой и пышной кроной, достигающее 15–20 метров в высоту. Его листья большие и мясистые, а почки крепкие и сочные. В дикой природе такие деревья растут тысячи лет. По-китайски такой агротип называется *цяо му* 乔木. А согласно международной классификации это Camellia sinensis var. assamica. Подобное чайное дерево было впервые обнаружено европейцами в 1825 г. в диких джунглях индийского штата Ассам на границе с Китаем и под таким названием вошло в историю.

Малая древовидная форма или *сяо цяо му* 小乔木 произрастает в Юньнани, Гуанси и Гуандуне, на сопредельных территориях Бирмы, Лаоса и Вьетнама, а также на Шри Ланке.

По мере удаления от своей влажной и теплой тропической родины чайное растение уменьшается в размерах, древовидная форма сменяется кустообразной, мельче и нежнее становится лист. И если в тропическом климате в течение года можно снимать урожай до 10 раз, потому что растение постоянно вегетирует, пускает новые побеги, то в субтропических регионах качественный урожай можно получить два-три или даже всего один раз в год. Да и само растение после 50 лет считается уже долгожителем.

Кустовой агротип чайного растения по-китайски называется гуань му 灌木, на западе он известен как Camellia sinensis var. sinensis.

Это «северный» подвид чая, его морозостойкость доходит до –15°С. Он произрастает в субтропических районах Китая, Шри-Ланки, Японии, Индонезии, Вьетнама, Грузии, России, Пакистана, Ирана, Турции, Кении, Мозамбика,



Малая древовидная форма чайного растения, старый чайный сад в горах Наньно

Танзании, Уганды, Южной Родезии, Аргентины, Бразилии, Перу, Америки, Новой Зеландии и некоторых других стран. И даже за пределами субтропиков: в 2012 г. в графстве Корнуолл (Великобритания) были собраны первые 10 тонн английского чайного листа.

Это куст с густым ветвлением, достигающий 3 метров высоты при свободном росте. Листья удлиненно-овальной формы длиной 60–70 мм и шириной 20–30 мм. Пластинка листа гладкая, ровная, кожистая, 9–12 нервов (прожилок). Окраска зеленая. Урожай снимают до 3 раз в год.

Чайный сад в районе деревни Лунцзин, Ханчжоу

Анатомия чайного листа

С потребительской точки зрения наибольший интерес в чайном растении представляют его листья. Листья у чая кожистые, очередные, овальные или удлиненно-овальные, по краю зубчатые. Встречается четыре варианта их расположения: вертикальное, полувертикальное, горизонтальное и полугоризонтальное.

При вертикальном расположении между листьями и осью побега образуется острый угол. В этом случае листья, как правило, жесткие и грубые и нижними сторонами обращены наружу.

При полувертикальном расположении листья на побеге сидят под углом 45–60°, видны верхняя и нижняя стороны пластинки. Листья заметно развернуты и более мягкие, чем у предыдущей формы.

При горизонтальном и пониклом расположении наружу обращена только верхняя сторона пластинки листа. Гибкие края отогнуты, междоузлия длинные, листья нежные и мягкие.

Юньнаньская крупнолистная разновидность, пример полувертикального ветвления





Чайный куст сорта Лунцзин (горизонтальное расположение листьев на побеге)

Морфологическое строение (форма) чайного листа — важнейший наследственный признак, который определяет существенное отличие сортов *Thea sinensis* и *Thea assamica*. Их характеризует величина (длина, ширина и толщина), форма, цвет, характер жилкования и особенности строения тканей (клеток). Анатомические признаки чайного листа изменяются в зависимости от произрастания в разных условиях.

Самые крупные листья, а следовательно и флеши — у юньнаньского и ассамского чая, а самые мелкие — у японского. Площадь листовых пластинок японского листа составляет 6,4 см², китайского — 21 см², индийского — 40 см². Форма листьев может быть округлой, яйцевидной, эллипсоидной, вытянуто-эллипсоидной и ланцетовидной. Лист также может быть тонким, средним или толстым.

Полностью сформировавшиеся листья юньнаньской крупнолистной разновидности



Весенние побеги юньнаньской крупнолистной разновидности (светло-зеленого цвета)

Цвет варьируется от светло- и темно-зеленого до красно-фиолетового. Он зависит от количества хлорофилла. Листья, которые содержат меньше хлорофилла, более светлые, — качественнее.

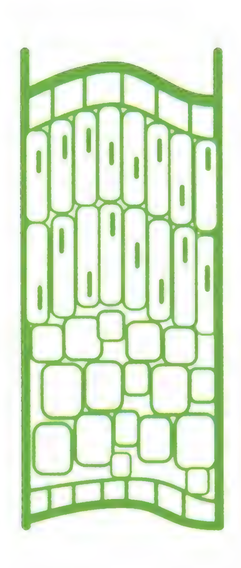
С верхней и нижней стороны чайный лист состоит из однослойных клеток эпидермиса. Под ними — в зависимости от разновидности чайного куста — находится один, два или три слоя палисадной ткани, а под ними — клетки губчатой паренхимы.

Паренхима — в биологии — ткань внутренней среды многоклеточных организмов, состоящая из приблизительно одинаковых неполяризованных клеток.



Весенние побеги мелколистной сычуаньской разновидности (светло-зеленого цвета)

а.

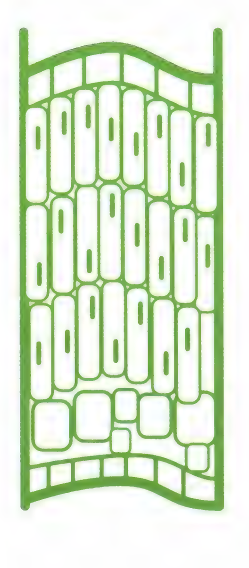


Исследования поперечного разреза чайного листа показали, что листья японского, китайского и индийского чая отличаются, в основном, строением палисадных клеток, степенью их развития. Утолщение палисадной ткани, а также ее соотношение к губчатой говорят о приспособленности растения к засухе и низким температурам.

На нижней поверхности листа расположены устьица и волоски. Больше всего волосков — на молодых листьях и стеблях. Обильное их образование затрудняет движение воздуха над устьицами, что уменьшает испарение и сохраняет тепло. После сушки волоски приобрстают золотистый цвст — это те самые «золотые ворсинки».

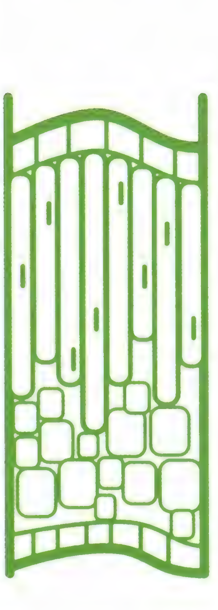
Листья *Thea sinensis* и *Thea assamica* различаются и по химическому составу, поэтому чаи, полученные от разных видов, различны по вкусовым и ароматическим свойствам.

б.



Разница в химическом составе разновидностей чайного куста — это результат различия их наследственных свойств, установившихся под влиянием различных климатических условий произрастания. Листья северных разновидностей (китайской и японской) содержат меньше растворимых (экстрактивных) веществ и танина, чем листья южной (индийской). Поэтому китайские чаи обладают более тонким, мягким вкусом и ароматом, чем ассамские. Кроме того, больше дубильных и экстрактивных веществ содержится в листьях антоциановой (красно-фиолетовой) окраски, меньше — в светло-зеленых и еще меньше — в темно-зеленых листьях.

в.



кутикула

кожица

клетки столбчатой ткани

клетки губчатой ткани

Поперечный разрез листа
а. японский
б. китайский
в. индийский



Пурпурные почки

Биохимия чая

Качество сырья и полученной из него продукции во многом зависит от химического состава зеленого чайного листа. Ученые изучают лист и превращения, которые протекают в нем при технологической обработке. Созревший чайный лист содержит более 130 различных веществ и соединений, определяющих главные достоинства чая — вкус, аромат и цвет.

Чайный лист состоит из воды и сухого вещества. В зеленых листьях чая 73–81% составляет вода, а 19–27% — сухие вещества. В готовом чае на долю воды приходится всего 3–7 %, а сухих веществ — 93–97%.

Содержание воды в молодых листьях выше, чем в зрелых. Наибольшее количество ее в стебле, в почке и первом листе ее больше, чем во втором и третьем листьях. В зеленом чайном листе вода представлена в свободной и связанной формах. Содержание свободной воды во флеши — 20–22%, связанной — 78–80%. Связанная вода соединена с «сухими» веществами чая, количество которых с возрастом уменьшается, как и количество связанной воды.

Наиболее важными составными частями сухого вещества чайного листа являются фенольные соединения, алкалоиды, эфирные масла, белки, углеводы, пектиновые вещества, пигменты, витамины, ферменты и минеральные вещества.

Сухие вещества делятся на растворимые и нерастворимые в воде. Водорастворимую фракцию сухого вещества в технологии чая называют *экстрактивными веществами* или экстрактом. Нерастворимая фракция — то, что мы имеем в остатке после заваривания.

Высококачественное сырье и готовая продукция содержат больше экстрактивных веществ, чем низкокачественные. Их содержание зависит от сорта растения, возраста листа, времени сбора, агротехнических мероприятий, технологии переработки и других факторов.

Фенольные соединения

В литературе о чае встречаются разные термины для определения этих веществ: фенольные соединения, полифенолы, дубильные вещества, танин и танино-катехиновый комплекс.

Термин «дубильные вещества», или «танин», ввел французский исследователь П. Сеген, обозначив им фенольные соединения, которые способны дубить кожи — в значительной мере отнимать у них способность к гниению и затвердеванию при высыхании. Изначально в кожевенной промышленности для этого применялись настои дуба, поэтому от латинского слова *tan* (дуб) и образовано название вещества. Строго говоря, танин — это один из катехинов.

Именно танину чайный лист обязан горечью, терпкостью и вяжущим вкусом. Максимум его содержит почка, первый и второй лист, в третьем и последующих их меньше. В огрубевшем листе запасы дубильных веществ резко снижаются. Солнце и высокая температура увеличивают количество фенольных соединений в чайном листе. На их содержание также влияют высота располо-

Свежесобранные весенние побеги тысячелетнего пуэрного дерева



жения плантации над уровнем моря и экспозиция склона. На северных склонах и равнинах количество фенольных соединений ниже, чем на высокогорье и на южной, солнечной стороне.

При обработке чайного листа содержание катехинов уменьшается: они переходят в более сложные соединения, нерастворимые в воде. Поэтому максимум их содержится в белом, желтом и зеленом чае. Окисленные лимонно-желтые танины придают настою характерную золотую окраску, дополняют аромат, сообщают напитку специфическую терпкость и крепость.

Алкалоиды
Чайный лист содержит алкалоиды — вещества, возбуждающие нервную систему: кофеин (триметилксантин), теофиллин (диметилксантин) и теобромин. И в небольших количествах пуриновые основания: аденин, гуанин, тетраметил-триоксипурин.

Индийская популяция чайного растения содержит большее количество кофеина, чем китайская и японская. В нежных частях флеши его количество выше, с ростом листа содержание кофеина уменьшается. При обработке содержание кофеина изменяется незначительно. Однако постепенно уменьшается количество свободного (растворимого) кофеина: он соединяется с другими веществами (например, с белками). Поэтому в зеленом слабоферментированном чае кофеина больше, чем в черном. В готовом чае кофеин находится в соединении с танином, образуя так называемый танат кофеина, действие которого мягче по сравнению с кофе. При 100°C кофеин сублимируется, поэтому для его максимального сохранения температура кипятка при заваривании не должна превышать эту отметку.

Белковые вещества
Вместе со свободными аминокислотами они составляют от 16 до 25% чая. Они являются основным строительным материалом для человеческого организма. По содержанию белков и их питательности чайный лист не уступает бобовым культурам, особенно богаты ими зеленые чаи (более всего японские). При обработке белки соединяются с танином, экстрактивных веществ становится меньше.

Эфирные масла
Придают характерный специфический аромат зеленому чайному листу и готовому чаю и усиливают выделение пищеварительных соков. Максимальное содержание — в почке и первом листе, постепенно уменьшается с возрастом. Исключение составляет стебель, который отличается высоким содержанием эфирных масел. При термической обработке улетучиваются компоненты эфирных масел, которые обусловливают запах зеленого листа, но образуются новые, увеличивающие концентрацию на этапах завяливания и ферментации.

Углеводы
Их можно условно разделить на растворимые в воде (глюкоза, фруктоза, сахароза, рафиноза, стахиоза, мальтоза) и нерастворимые в воде (крахмал, целлюлоза, гемицеллюлоза). Чем больше в чае углеводов, тем ниже его сорт. Большинство их нерастворимы, это полисахариды: крахмал, целлюлоза, гемицеллюлоза, составляющие от 10 до 12% чая. При термической обработке растворимые углеводы входят в реакцию с аминокислотами и фенольными соединениями, образуя альдегиды ароматической природы. Выражаясь проще, насыщают ароматом готовый продукт.



Пектиновая кислота
Покрывает каждую чаинку тонкой, слабо проницаемой для влаги желатиновой пленкой. Она же придает готовому чаю сладковатый вкус. При обработке содержание пектиновых веществ постепенно уменьшается.

Витамины
С (аскорбиновая кислота), В1 (тиамин), В2 (рибофлавин), Витамин РР (никотиновая кислота, никотинамид, витамин В3) и Р (биофлавоноиды). Из жирорастворимых витаминов в листьях чая представлены А (ретинол), К (филлохинон) и Е (токоферол). Большое количество витаминов содержит нежная часть флеши, с огрубением чайного листа их становится меньше. Содержание витамина С, наоборот, увеличивается от почки к третьему листу. А вот содержание аскорбиновой кислоты в готовом чае значительно снижается из-за высокой температуры при сушке и окисления при скручивании. В зеленых и желтых чаях его в 10 раз больше, чем в черных.

Токоферол (витамин Е), являясь сильным антиоксидантом, защищает от окисления ряд полезных соединений.

Основной витамин чая – витамин Р. По его содержанию чай не имеет равных в растительном мире, он гораздо богаче гречихи (85 единиц в чае, 61 — в гречихе). Наибольшей Р-витаминной активностью обладает зеленый чай.

Витамин РР (никотиновая кислота) очень устойчив к высоким температурам и хорошо растворим в воде, при обработке не теряется.

Окислительные ферменты
От их содержания в листе во многом зависит качество чая. С возрастом листа и перемещением растения к северу их становится меньше. При производстве черного чая с помощью окислительных ферментов вырабатываются основные свойства — вкус, аромат и цвет настоя. В производстве неферментированного чая действие окислительных ферментов, наоборот, отрицательно сказывается на конечном результате. При повышении температуры до 40–50°C активность ферментов увеличивается, затем уменьшается, а выше 60°C их действие прекращается. Поэтому в производстве неферментированного чая ферменты инактивируют высокотемпературной обработкой.

Пигменты
Теарубигины придают чаю красновато-коричневые тона, а теафлавины — золотисто-желтые. При окислении теафлавины быстро переходят в теарубигины. Высокое содержание теафлавина характерно для качественных чаев. Если его мало, чай будет тусклым. Соотношение этих пигментов служит общепризнанным критерием качества чая: в хорошем черном чае соотношение теафлавина и теарубигина должно быть 1/10.

Хлорофилл окрашивает в зеленый цвет живой чайный лист. В результате термической обработки он разрушается и остается лишь в неферментированных чаях (белый, зеленый).

Каротин (ß-каротин) — желто-оранжевый пигмент, предшественник витамина А, возникающего с его участием в процессе обмена веществ. Как и другие витамины, разрушается при окислении и термической обработке.

Помимо вышеперечисленного, в чае содержатся органические соединения и химические элементы вплоть до золота, но в количествах столь незначительных, что ими можно пренебречь.

Агрокультура чая

Как отмечалось выше, чайное растение сегодня произрастает во многих странах тропического и субтропического поясов нашей планеты. Чай — растение вечнозеленое. То есть он может расти там, где температура не опускается надолго ниже нулевой отметки. И вместе с тем чай достаточно вынослив: может расти на скудных, каменистых почвах, на скалах, чуть покрытых землей. Однако лучший результат получают на тяжелых кислых (PH5,8–5,4) красноземах (глинистых или суглинистых почвах), богатых минеральными удобрениями. Чай требует много солнца (не менее 200 солнечных дней в году), тепла (зона тропиков и субтропиков) и повышенной влажности: обильных осадков или полива. Застоя воды под корнями чай не выносит, поэтому плантации обычно разбивают на склонах, а при подготовке равнинных плантаций между рядами кустов делают канавки для отвода воды.

В дикой природе чайное растение размножается половым способом (семенами). Энергично прорастая в оптимальных условиях, семя чая дает начало всходу, корешок углубляется в почву, а росток пробивается к поверхности. Когда разовьется несколько листочков, наступает период непродолжительного покоя, за время которого сеянец крепнет и вызревает, а ростовые почки, заложенные



Чайные плантации в горах Цзингу, провинция Юньнань

в пазухах листьев, готовятся к пробуждению. Через две-три недели начинается новая волна активной деятельности, за которой последует фаза отдыха.

Как и у надземной части, рост и развитие корней происходит в определенном ритме. Наиболее сильный рост мочковатых корней наблюдается в летние месяцы, в осенне-зимний период они становятся длиннее и толще. Май и июнь — период относительного ростового покоя.

Часто на корнях чайного растения развивается микориза — симбиоз гриба с корнями высших растений. Микориза улучшает качество почвы, аэрацию, пористость, а объем общей поглощающей поверхности корня увеличивается в тысячи раз. Она располагается на деятельных молодых корнях, в основном — в узлах соединения корневых мочек. Наибольшего развития микориза достигает осенью.

На каждом этапе жизни чай предъявляет определенные требования к среде. Чем полнее они удовлетворены, тем выше урожай. Если нужных условий нет, наступает период вынужденного покоя: засушливость, холода, недостаток питания тормозят рост куста до тех пор, пока условия не улучшатся. Почки, активно направляющие рост побегов, переходят в глушки (лист при этом как бы обнимает почку, которая дальше не развивается), и вегетация приостанавливается.

В районах с четко выраженной сменой четырех сезонов вегетация чая начинается с наступлением весны, когда среднесуточная температура превышает 10°C. Неся множество ростовых почек, чайный куст мобилизует к росту только небольшую их часть. Остальные служат резервом, придающим растению большую жизнестойкость. Чем лучше условия, тем больше почек активизируется к росту и тем выше урожаи.

Ветви столетних чайных деревьев

За время покоя растение аккумулирует запас питательных веществ и микроэлементов, которые затем дают силу молодым побегам. Именно поэтому самым лучшим считается чай первого весеннего урожая. Но если речь идет о сортах,



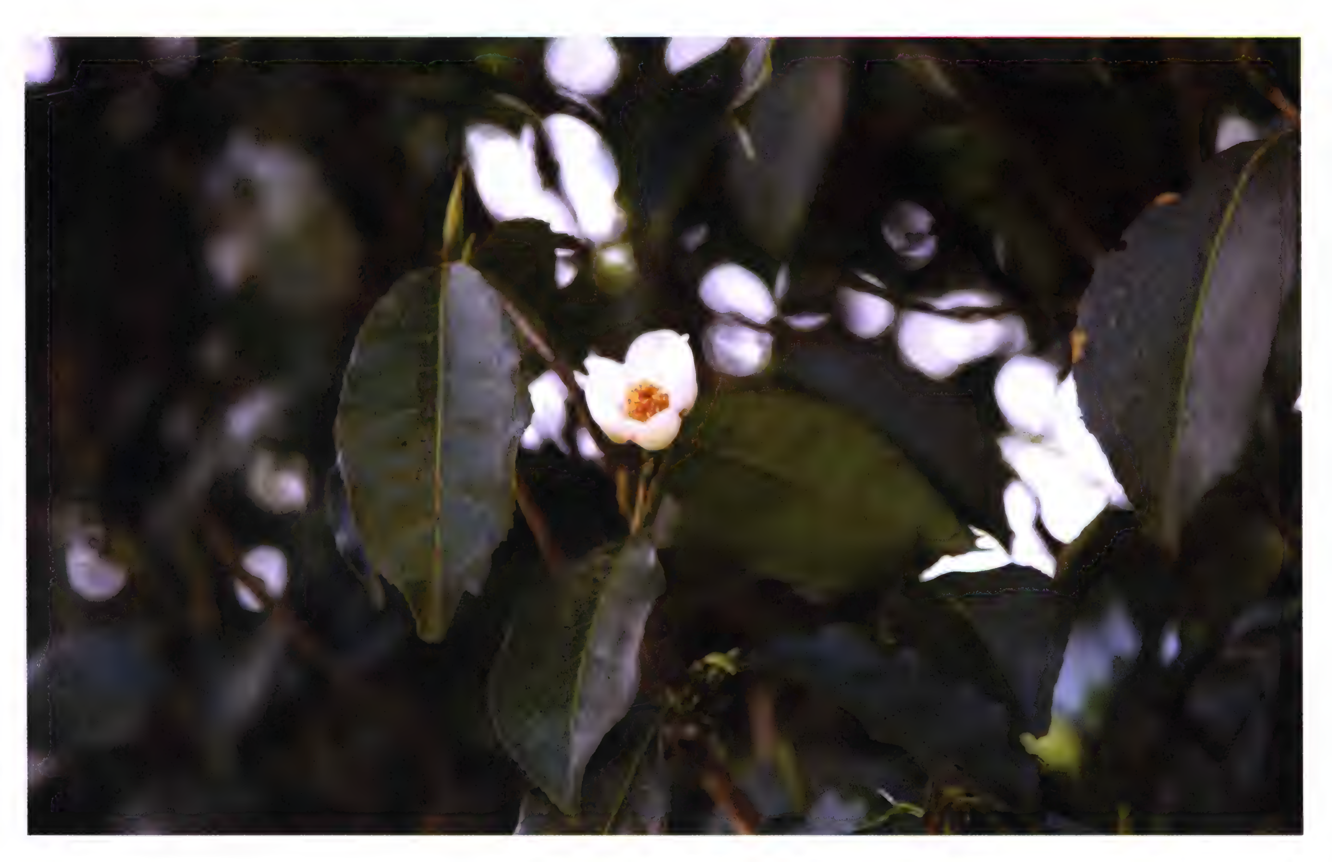
Летние побеги

сделанных не из почек, а из взрослых листиков, то и поздний осенний сбор (после долгого периода летнего покоя) может дать превосходное сырье. Летний урожай в потребительском смысле является наименее ценным.

Цветет чай осенью, с конца сентября и до наступления холодов. Так же, как и вегетация, цветение протекает в определенном ритме: волна обильного цветения сменяется паузой. В соответствии с этим идет и завязывание. Белые крупные душистые цветки чая, богатые пыльцой и медом, в изобилии покрывают ветви растения. Их опыляют пчелы, осы, мухи и муравьи.

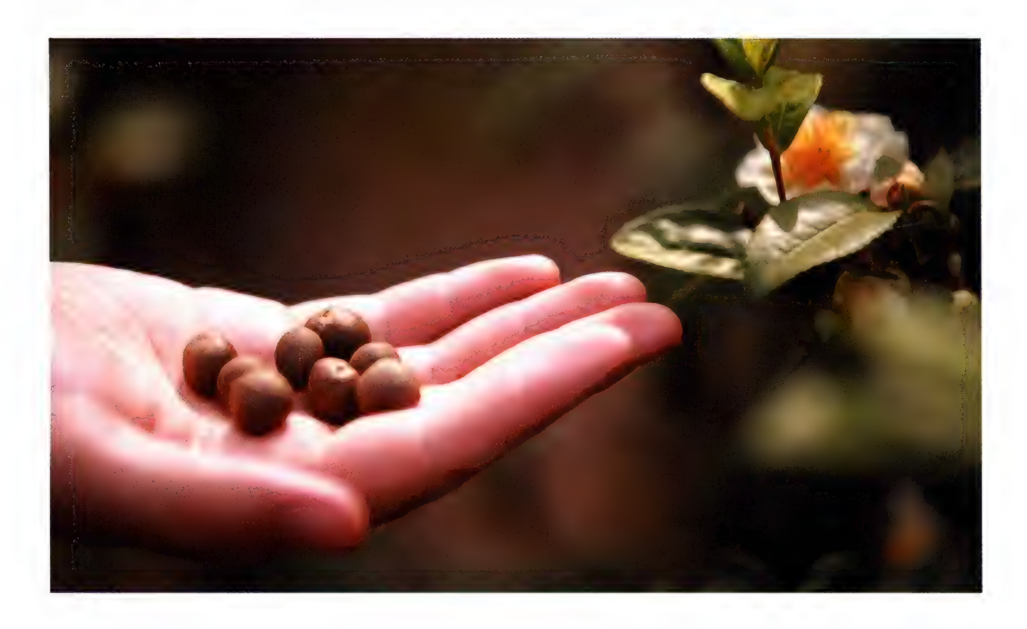
Плодовые коробочки чая четырехстворчатые, зеленого окраса — под цвет листьев в незрелом состоянии и бурого — при созревании. В раскрывшейся коробочке по 3, 4 и более семян. Они темно-коричневого цвета, величиной с лесной орех, по форме округлые или плоско-выпуклые, покрытые хрупкой, но плотной скорлупой. Две белые семядоли с заключенным между ними зародышем заполняют полость орешка.

Если на заре чайной истории Патриарх У Ли Чжэнь забирался на горные пики в поисках семян для первой чайной плантации, то современные чаеводы высаживают в грунт готовые саженцы, выращенные в сельскохозяйственных институтах. Там селекционеры занимаются выведением сортов, наилучшим образом приспособленных к конкретным условиям местности. Лучшие сорта затем клонируются и в качестве рассады поступают в продажу.



Цветущий чай

Урожай с одного куста постоянно меняется в зависимости от возраста и размера, а также от условий окружающей среды. Первый урожай в некоторых случаях получают уже на третий год, а к шестому-седьмому годам он достигает полного объема. Листоносную часть кроны каждый год обновляют, под-



Семена чая

резая на высоте около полутора метров. На обновленной поверхности кроны образуются новые побеги. Когда ветвление становится слишком густым и побеги мельчают, деревца подрезают сильнее.

В любом случае уже через 10–12 лет производственного цикла урожайность снижается и чаеводы применяют «глубокую подрезку», оставляя над уровнем почвы 10–20 см стволов. После этого чайное растение в течение 2–3 лет отдыхает, а затем цикл повторяется. В разных районах средняя продолжительность жизни плантации сильно разнится. Так, на юге Фуцзяни уже через 10 лет многие фермеры обновляют ее полностью, тогда как в Юньнани урожай собирают и с тысячелетних деревьев.

Вегетация после низкой подрезки



Чайный сад на острове Цзюньшань, где делают знаменитый Цзюньшань Иньчжэнь, высота 35 м над уровнем моря

Для нормальной жизни чайному растению необходимо получать полноценное питание. Первостепенное значение имеет азот, а также фосфорнокислые удобрения и калий. Их вносят в обязательном порядке на всех плантациях, но вот количество и качество могут быть разными. Более сложный вопрос — борьба с вредителями. Более 150 видов насекомых и более 380 видов грибка паразитируют на чайном дереве и могут погубить всю плантацию. Основным методом борьбы с ними был и остается химический. Химикаты отрицательно сказываются на вкусе и аромате готового чая, поэтому их количество и качество необходимо строго контролировать. К счастью, в последние годы сильно повысился уровень осознанности чайных фермеров и этому вопросу уделяется должное внимание. Многие хозяйства заинтересованы в том, чтобы экспортировать свою продукцию в развитые страны Европы, Америки и Азии, где существуют самые высокие стандарты качества. И даже там, где чай не дотягивает до стандарта «полностью органический», применение химии не превышает установленного стандартом допустимого.

Но существуют и альтернативы – на плантации выпускают специально разводимых жуков (хипераспиcов, криптолемусов и др.), поедающих вредителей, и размещают во множестве среди чайных кустов липучки-мухоловки и ультразвуковые излучатели, отпугивающие вредных насекомых.

По высоте плантаций различают высокогорный чай (от 1800 м над уровнем моря), чай со средней высоты (800–1800 м) и равнинный (до 800 м). В среде чайных коммерсантов и популяризаторов часто можно услышать, что высокогорный чай — самый лучший, а потому дорогой. Высокогорному противопоставляется равнинный чай, который идет на низкосортный пакетированный чай. Это утверждение не всегда соответствует истинному положению дел. Цитата из «Ча Цзина» о том, что «*лучший чай — горный, долинный — уступает*» заиграла новыми красками во второй половине XX в., когда на Тайване шла активная разбивка новых плантаций в горах. И в контексте соперничества с материковым Китаем (и в части чайной культуры, и культуры вообще), и как прекрасный рекламный ход — слова Чайного Патриарха о превосходстве горного чая, что называется, пошли в тираж.

Действительно, высота влияет на технологию изготовления, качество и цену чая. Разница ночной и дневной температур и высокая облачность замедляют

рост растения, оно вегетирует очень мягким мясистым листом с высоким содержанием пектинов, азотистых оснований, полезных белков и водорастворимых аминокислот.

Но это вовсе не значит, что знаменитый Сиху Лун Цзин (Колодец Дракона с озера Сиху), или Дунтин Билочунь (Изумрудные Спирали Весны), или Цзюньшань Иньчжэнь (Серебряные Иглы с Государевой Горы), или Дунфан Мэйжэнь (Восточная Красавица), или другие знаменитые сорта, выращенные на высоте, не превышающей и двухсот метров над уровнем моря, годятся только на изготовление чая в пакетиках. Или что вся продукция Юньнаньских чаеводов уже на одном только своем «высокогорном» происхождении достойна высших оценок.

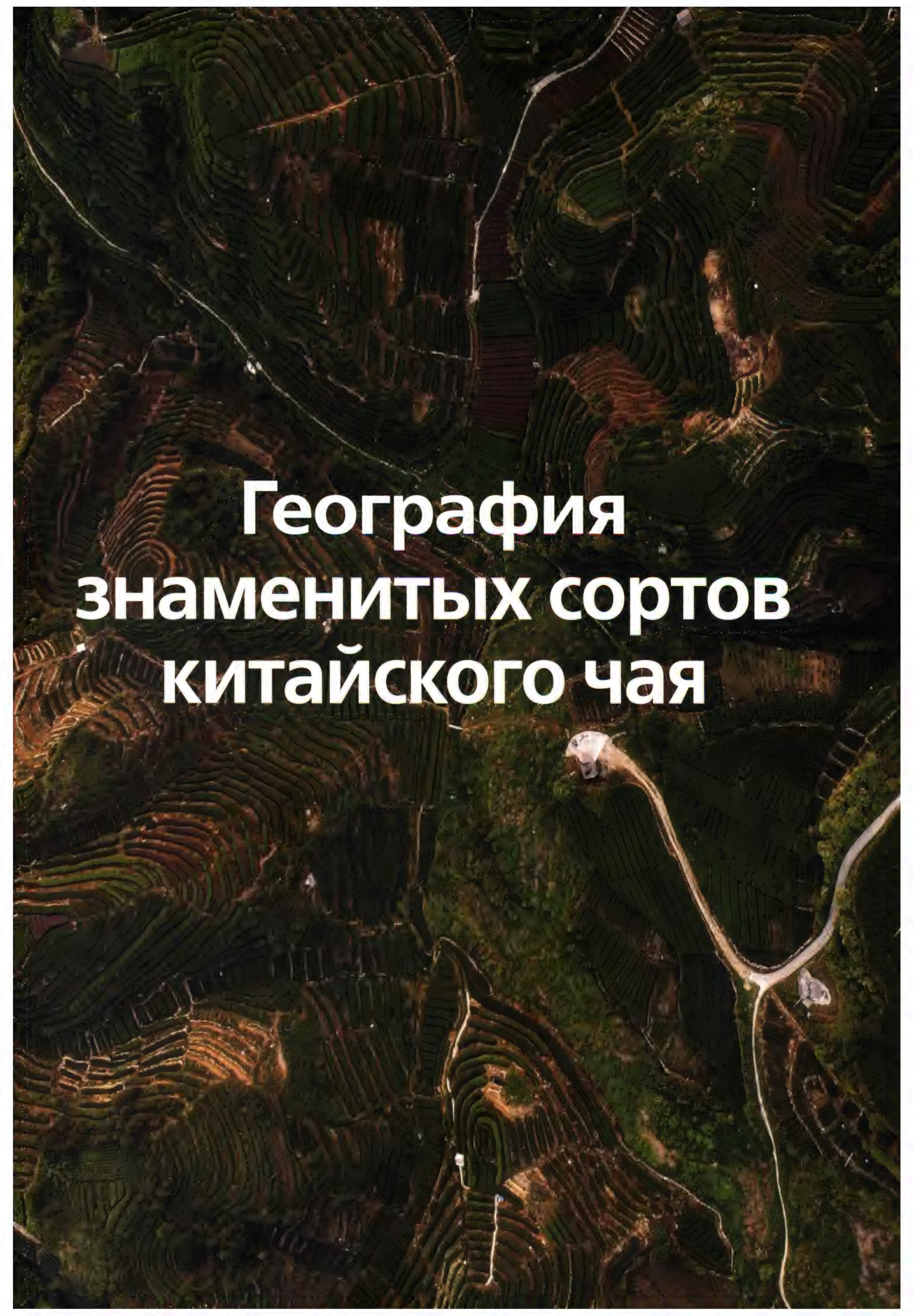
Существует много знаменитых чайных регионов, где плантации располагаются на невысоких холмах по берегам озер или рек. В далеком прошлом эти места были дном древних морей, поэтому почва там имеет богатейший минеральный состав, а мягкий и влажный климат насыщает чайные растения необходимой влагой.

Когда Великий Лу Юй писал свой «Ча Цзин», он перепробовал все сорта, сделанные в горах провинций Цзянсу и Чжэцзян, но горы эти — по большей части холмы высотой от 300 до 600 метров. И чай того времени, как уже было отмечено выше, производился по сильно отличной от современной технологии.

Учитывая все эти обстоятельства, люди, занятые на производстве чая, используют разные технологические тонкости, исходя из потенциала, который несет конкретный чайный лист. Местные отличия почвы, климата и высоты чайных посадок привели к тому, что за многовековую историю существования чайной традиции в одних районах она складывалась немного иначе, чем в других.



Чайные плантации на высоте 1700 м над уровнем моря, о.Тайвань, округ Жэньай



География знаменитых сортов китайского чая

Карта чайных провинций

Юньнань 云南省

Пуэр Шу Ча 普洱熟茶
Пуэр Шэн Ча 普洱生茶
Пуэр Цзы Ча 普洱紫茶
Пуэр Бай Ча 普洱白茶
Дянь Хун 滇红
Шай Хун Ча 晒红茶
Юньнань Маофэн 云南毛峰
Баоло Люй Ча 包螺绿茶
Юэ Гуан Бай 月光白
Цзы Цзюань 紫娟
Я Бао 芽孢

Чжэцзян 浙江省

Сиху Лунцзин 西湖龙井
Цзюцю Хунмэй 九曲红梅
Аньцзи Бай Ча 安吉白 茶
Пиншуй Чжу Ча 平水珠茶
Гуйчжу Цзы Сунь 顾渚紫笋
Аньцзи Люй Ча 安吉绿茶
Аньцзи Хун Ча 安吉红茶

Сычуань 四川省

Мэндин Гань Лу 蒙顶甘露
Эмэй Чжу Е Цин 峨眉竹叶青
Мэндин Ши Хуа 蒙顶石花
Мэндин Хуан Я 蒙顶黄芽
Моли Битань Пяо Сюэ 茉莉碧潭飘雪
Цзан Ча 藏茶

Гуандун 广东省

Фэнхуан Даньцун 凤凰单丛
Индэ Хунча 英德紅茶
Фэнхуан Шуйсянь 凤凰水仙
Басянь Даньцун 八仙单丛
Чжи Лань Сян Даньцун 芝兰香单枞
Ми Лань Сян Даньцун 蜜兰香单丛
Юйлань Сян Даньцун 玉兰香单丛
Гуйхуа Сян Даньцун 桂花香单丛
Я Ши Сян 鸭屎香
Цзеян Чао Ча 揭阳炒茶

Гуанси 广西省

Любао 六堡
Моли Чжэнь Чжу 茉莉珍珠
Бай Ню Ча 白牛茶
Байсэ Хунча 百色红茶
Лунцзи Ча 龙脊茶
Цзиньсю Хун Ча 金秀红茶
Гуляо Ча 姑辽茶
Сишань Ча 西山茶
Циньтан Маоцзянь 覃塘毛尖
Шэнди Маоцзянь 圣地毛尖
Гуйлинь Маоцзянь 桂林毛尖
Гуйлинь Инь Чжэнь 桂林银毫



Цзянси 江西省

Нинхун Гунфу 宁红工夫
Лушань Юнь У 庐山云雾
Шанжао Баймэй 上饶白眉
Юнь Линь 云林
Цзинган Цуйлюй 井冈翠绿
У Юань Минмэй 婺源茗眉

Хунань 河南省

Цзюньшань Инь Чжэнь 君山银针
Аньхуа Хэйча 安化黑茶
Цзюньшань Инь Я 君山银芽
Цянь Лян Бин 千两饼
Юань Фу Чжуань 原伏砖
Тянь Цзянь Сань Фу 天尖三伏

Хэнань 湖南省

Синьян Маоцзянь 信阳毛尖



Гуйчжоу 贵州省

Дуюнь Маоцзянь 都匀毛尖
Мэйтань Цуй Я 湄潭翠芽
Гуйчжоу Люй Бао Ши 贵州绿宝石
Цзуньи Хун 遵义红

Хубэй 湖北省

Лаоцин Чжуань Ча 老青砖茶
Эньши Юй Лу 恩施 玉露
Ихун Гунфу Ча 宜红工夫茶

Аньхой 安徽省

Хуаншань Маофэн 黄山毛峰
Тайпин Хоу Куй 太平猴魁
Цихун 祁红
Юн Си Хо Цин 涌溪火青
Хошань Хуан Я 霍山黄芽
Люань Гуа Пянь 六安瓜片
Люань Хэй Ча 六安 黑茶
Хошань Хуан Да Ча 霍山黄大茶
Цзин Сянь Тэ Цзянь 泾县特尖
Туньси Люй Ча 屯溪绿茶
Дин Гу Дафан 顶固大方
Юэ Си Цуй Лань 岳西翠兰
Тунчэн Сяо Хуа 桐城小花

Цзянсу 江苏省

Дунтин Билочунь 洞庭碧螺春
Исин Хун Ча 宜兴红茶

Фуцзянь 福建省

Да Хун Пао 大红袍
Те Лохань 铁罗汉
Бай Цзи Гуань 白鸡冠
Шуй Цзинь Гуй 水金龟
Те Гуанинь 铁观音
Бэн Шань 本山
Мао Се 毛蟹
Цзинь Цзюнь Мэй 金骏眉
Чжэн Шань Сяо Чжун 正山小种
Бай Хао Инь Чжэнь 白毫银针
Бай Мудань 白牡丹
Чжэнхэ Шоумэй 政和寿眉
Бай Я Цилань 白芽奇兰
Чжаоань Басянь 诏安八仙
Уи Жоугуй 武夷肉桂
Уи Шуйсянь 武夷水仙

Тайвань 臺灣

Вэньшань Баочжун 文山包種
Сы Цзи Чунь 四季春
Дунфан Мэйжэнь 東方美人
Алишань Улун 阿里山烏龍
Дундин Улун 凍頂烏龍
Шаньлиньси 杉林溪
Сунбайчжан Улун 松柏長烏龍
Ушэ Улун 霧社烏龍
Лишань Улун 梨山烏龍

Согласно принятому в Китае административно-географическому делению, все 967 уездов в 19 провинциях, где люди заняты выращиванием и обработкой чая, объединяют в три больших региона:

- Юго-Западный (включающий чайные сады провинций Юньнань, Сычуань и Гуйчжоу);
- Южный (провинции Гуанси, Гуандун, Фуцзянь, острова Тайвань и Хайнань);
- Центральный (провинции Чжэцзян, Хунань, Цзянси, Цзянсу, Хубэй, Хэнань, Шэньси, Ганьсу, Шаньдун, Аньхой).

Во всех этих провинциях там, где сложились для этого подходящие условия, выращивают плантационный чай, ориентированный на насыщение внутреннего рынка, потребности которого исчисляются сотнями тысяч тонн ежегодно. Но в нашей книге мы подробно рассказываем лишь о тех районах, где чайные традиции, как говорят об этом сами китайцы, «имеют глубокие корни» — о самых знаменитых сортах с многовековой историей, о новых, появившихся в наши дни, но прочно занявших место в ряду лучших, а также и о тех, что малоизвестны, но по каким-либо причинам показались нам интересными.



Юго-Западный чайный регион



Юго-западный регион представляет собой предгорья Тибета. Это родина чайного растения как биологического вида. Отсюда он начал распространяться по миру, здесь зародились традиции культурного разведения и употребления его в пищу.

Административно в регион входят чайные сады Юньнани, Сычуани, Гуйчжоу и несколько точечных посадок на юге Тибета.

Здесь на одной и той же широте встречаются различные ландшафты и климатические условия. Преобладает субтропический муссонный климат, чрезвычайно благоприятный для выращивания чайных кустов и деревьев.



Юньнань

云南



Юньнань 云南, или Страна южнее облаков, четвертая по величине провинция Китая, располагается на его юго-западной границе. Шесть горных систем создают многообразный микроклимат на разных высотах: от дождевых тропических лесов на юге до морозных пиков в Тибете. С Тибетского нагорья бурными потоками спускаются по расщелинам три великие реки: *Цзиньшацзян* 金沙江 (Река Золотого Песка), в нижнем течении зовется Янцзы, *Ланьцанцзян* 瀾滄江 (Река, Вздымающая Волны), ниже по течению известная как Меконг и *Нуцзян* 怒江 (Сердитая Река), другое название — Нагчу.

Климат Юньнани сильно отличается от остальных провинций Китая. С конца октября сюда приходят воздушные потоки из Ирана, Пакистана и Индии. Наступает сухой сезон: небо проясняется, дожди идут реже. Но высокогорные перепады температур рождают на смене дня и ночи туман, который движется по склонам гор и над речными долинами, а в пасмурные и дождливые дни заполняет все пространство до самого неба. С июня по октябрь тропические муссоны с юго-запада и юго-востока приносят тепло океана: становится влажно, как в оранжерее. Это сезон дождей. Юньнань иногда называют Землей вечной весны, здесь нет сезонных перепадов температур.

В Дянь 滇 (сокращенное наименование Юньнани) условно выделяют пять чайных областей: Дяньси 滇西 (Запад), Дяньнань 滇南 (Юг), Чжундянь 中滇 (Центр), Дяньдунбэй 滇东北 (Северо-восток) и Дяньсибэй 滇西北 (Северо-запад). Самый известный чай провинции Юньнань — Пуэр — делают в округах Линьцан, Пуэр и Сишуанбаньна, расположенных с севера на юг вдоль течения реки Ланьцан (Меконг). У чая в каждом из этих регионов — неповторимый вкус и аромат.

В 200 г. до н.э. древнее государство Дянь, расположенное на территории современной Юньнани, вошло в состав Ханьской империи. В 650 г. на территории провинции возникает царство Наньчжао со столицей Дали, независимость которого признает династия Тан. Царство то находится в дружеских отноше-

Городской округ Дали, столица древнего царства Наньчжао, Северо-западная Юньнань



Провинция Юньнань – один из самых этнически разнообразных регионов мира. Помимо китайцев (ханьцев), здесь проживают народности и, бай, хани, чжуаны, дайцы, мяо, хуэй, тибетцы, лису, лаху, ачаны, буланы, цзинпо и наси.

ниях с Китаем, то ведет с ним войну, пока в 902 г. не уходит с исторической арены, и с 937 г. управляет регионом его преемник — царство Дали.

В 1254 г. монголы во главе с ханом Хубилаем захватывают власть в Срединном Государстве, и первым наместником императора в Юньнани становится мусульманин Сеид Аджаль Шамсуддин, после чего история Юньнани сливается с историей Китая.

В династию Цин здесь произошло несколько сепаратистских восстаний, но все они были подавлены. Важную роль в развитии провинции сыграло строительство французами в 1896–1910 гг. железнодорожной ветки Ханой — Куньмин.

Во время китайско-японской войны из Бирмы в Юньнань построили знаменитую Бирманскую дорогу, а Куньмин на короткое время стал интеллектуальным и культурным центром Китая — туда, спасаясь от японских агрессоров, бежала основная часть китайской интеллигенции. С 1950 г. Юньнань входит в состав Китайской Народной Республики.

Самые известные сорта юньнаньского чая – это Пуэр (Шэн ча 普洱生茶 и Шу ча 普洱熟茶), а также красный чай Дяньхун 滇红.



Старый чайный сад в горах Куньлушань, округ Пуэр. Высаженные когда-то чайные кусты превратились в высокие деревья



Чай пуэр 普洱

Знаменитый юньнаньский чай Пуэр сегодня имеет статус неофициального символа этой провинции. Он известен не только повсеместно в Китае, но и во всем мире, за лучшими его образцами «охотятся» искушенные любители и коллекционеры. И неудивительно, ведь Юньнань — родина чайного растения, не похожая на другие провинции Китая. Здесь другой климат и другие люди, которые часто даже не говорят по-китайски. А чайные растения не похожи на кусты: первобытная энергия «диких гор» взращивает десятиметровые деревья с большими листьями и мохнатыми почками, которые живут сотни лет.

Чай Пуэр — это совершенно особый продукт, набор биологически активных веществ которого китайцы называют *шэн ци* 生气 (дыхание жизни). Это тот самый энергетический потенциал, который делает чай «живым», меняющимся во времени и приобретающим новые, интересные качества. Тот потенциал, который вызывает прилив сил, свежесть восприятия, состояние легкой эйфории и внутреннего комфорта.

Пуэр Шэн. В Танскую эпоху юньнаньский чай был известен под названием *Иньшэн ча* 银生茶 (чай из Иньшэна). Спустя 700 лет название сменилось на *Пу ча* 普茶, или *Пуэр ча* 普洱茶 (чай из Пуэр), по названию торгового города, куда крестьяне из горных районов свозили *шайцин маоча* 晒青毛茶 (высушенный на солнце чайный лист). Чайные торговцы скупали этот «полуфабрикат» и прессовали его в формы, после чего отправляли по разветвленной сети путей дальше, порой за тысячи ли.

Основными потребителями юньнаньского чая во времена далекой древности были жители Тибета и Средней Азии. Но, начиная с эпохи Цин, чай отправляется все дальше на Запад. Морская торговля в Гуанчжоу 廣州, куда все чаще заходили европейские торговые суда, стимулировала стабильный рост спроса на чай. Чайное производство стало экономически чрезвычайно привлекательным. В XVI в. рукотворные чайные сады появились в Линьцане, Дали, Куньмине и других округах, куда приехали переселенцы из соседних Сычуани и Шибина. Сегодня листья высаженных в то время чайных деревьев *цайпэй гу цяому* 栽培古乔木 идут на приготовление высококачественного пуэра.

Чайные караваны — сначала сухопутные, а потом и морские — доставляли груз на место не скоро. Время в пути могло занимать от нескольких недель до многих месяцев. Условия транспортировки во влажном и жарком климате способствовали медленной ферментации чая в пути. Цвет его постепенно менялся на темно-коричневый, а во вкусе и аромате готового напитка появлялась «зрелость» — мягкость и глубина. Именно таким, созревшим, попадал Пуэр к конечному потребителю.





Цицзыбин ча, связка-тун из семи чайных бинов

Цицзыбин ча 七子饼茶 (Семь братьев) — самая аутентичная форма Пуэра. Семь лепешек (весом 7 лянов или примерно 250 г каждая) для удобства хранения и транспортировки складывали в стопку, оплетенную бамбуковыми листьями.

Другая распространенная форма прессованного юньнаньского чая — *То ча* 沱茶, с углублением в форме птичьего гнезда, более популярная в Тибете и сопредельных территориях.

До 30-х гг. XX в. производство юньнаньского чая повсеместно было кустарным. С появлением трех первых больших чайных заводов в районах Мэнхай, Сягуань и Куньмин началось массовое производство. В 70-х на волне экономического подъема в стране, улучшения качества жизни и, следовательно, спроса на хороший чай в производстве начались большие изменения. Пуэр стал модным, вокруг него, как снежный ком, выросла целая инфраструктура.



Маленькие порционные То ча, рассчитанные на одно чаепитие

Так выглядит блин Шэн Пуэра, сделанного весной 2017 года в горах Фэнцин из сырья с тысячелетних деревьев

Пуэр Шу. Чтобы сократить время созревания вкуса и аромата и получить ферментированный Пуэр за сравнительно короткое время, группа чайных технологов под руководством госпожи *У Ци Ин* 吴启英 разработала в 1974 г. метод ускоренной ферментации *водуй* 渥堆 (влажное скирдование). Его суть сводилась к тому, что Пуэр Шэн складывали в скирды, смачивали водой и, контролируя температуру и влажность, оставляли на несколько недель для ферментации, периодически перемешивая. Готовый чай, прошедший через этот этап, получил название *Шу ча* 熟茶 (выдержанный чай). Результат превзошел все ожидания, Шу Пуэр стал модным и востребованным продуктом, не только в Китае, но и за его пределами. Спустя 9 лет, уже в должности директора фабрики госпожа *У Ци Ин* опубликовала научную работу, где описала роль микроорганизмов в ферментации и усовершенствовала собственную технологию. «Матушка современного чая» оставалась бессменным директором Куньминской чайной фабрики до 2005 г. В Национальном музее чая (город Ханчжоу провинции Чжэцзян) ее жизненному пути посвящена большая экспозиция.

Госпожа У Ци Ин, изобретательница технологии ускоренной ферментации пуэров



До 90-х гг. XX в. Шу Пуэр не выделяли в отдельную категорию. Весь юньнаньский чай (за исключением красного Дяньхуна) называли по форме прессовки — *Цицзы бин ча* или *То ча*. Но когда «количество перешло в качество», то есть появился устойчивый спрос именно на постферментированный юньнаньский чай, измеряющийся сотнями и тысячами тонн ежегодно, тогда появилась и специальная маркировка. На чайных блинах, выпущенных после 2004 г., рядом с иероглифами *Цицзы бин* уже стоит уточнение — *Шэн ча* 生茶 или *Шу ча* 熟茶.



Мэнхай 7572

Появившийся впервые в 1975 г. на заводе «Мэнхай», он выдержал проверку временем. Из-за большой популярности его множество раз перевыпускали, воспроизводили в виде реплик на других известных заводах и подделывали на безымянных. По сути — это купаж, очень удачная пропорция крупных и мелких листьев, типсов и почек.

В наборе цифр «7572» первые две указывают на год выпуска, 75-й, третья цифра указывает на сорт листа «7», а последней цифрой «2» кодируется «Мэнхайский чайный завод.

На обертке в центре — легендарный логотип Чжун Ча 中茶 (Китайский чай) версии Шуй Лань Инь (Зеленая печать), зеленый иероглиф 茶 (ча, «чай») в окружении кольца из восьми красных иероглифов 中 (чжун, «середина», первый иероглиф самоназвания Китая, Чжунго 中国, то есть Срединное Государство). За этим символом скрывается большая и важная часть истории производства пуэров в XX в.

Запущенный в 1940 г. как завод «Фохай» и приостановивший работу в годы войны, в 1949 г. Мэнхайский завод был национализирован, а в 1953 г. переименован и переведен в ведение Юньнаньского отделения CNNP (China National Native Produce & Animal By-Products Import & Export Corporation, Национальной Китайской экспортно-импортной сельскохозяйственной компании). CNNP владела монополией на экспорт и импорт сельскохозяйственных товаров, поэтому ее торговая марка Чжун Ча украшала продукцию всех крупных юньнаньских чайных заводов. Название производителя записывалось на карточке нэй фэй внутри чайного блина и на внешней упаковке — бамбуковой корзине, в которую паковали туны блинов пуэра, или на деревянном ящике в случае рассыпного чая. Логотип был полностью красного цвета и позднее получил название Хун Инь — «Красная Печать».

Это было время возрождения чайной культуры после долгого периода войны и экономического упадка, становление ее новых форм, научных исследований и аграрных экспериментов, разработки стандартов и внедрения прогрессивных технологий. Следующей за «Красной Печатью» в 50-е гг. была выпущена серия «Зеленая Печать», а в 70-е — «Желтая».

Мэнхай. Производство шу пуэра.



В начале 80-х, когда влияние государства на чайное производство ослабло, фабрика «Мэнхай» начала поставки ограниченных партий пуэра в Гонконг, Макао и на Тайвань, а в 1989 г. зарегистрировала брэнд Да И — «Большая Польза» и начала самостоятельную торговлю под этой маркой. В 90-е гг. возобновилось производство рецептов «7452» и «7572» для корпорации CNNP, которые имели огромный успех в среде любителей и нарождающихся коллекционеров. По установившейся уже традиции дату изготовления наносили на внешнюю упаковку туна, что стало предметом многочисленных спекуляций в период последующего «пуэрного бума» из-за отсутствия документального подтверждения возраста продукта на упаковке самого блина: торговцы выдавали свежий шу пуэр за блины 70-х и 80-х гг.



Цзы ча, Пурпурный чай

Вслед за разделением на Шу и Шэн последовало выделение в категории Шэн ча пурпурных Цзы ча и белых Бай ча.

Цзы Ча 紫茶 (Пурпурный чай), делают по технологии шэн пуэра, практически не подвергая ферментации. В качестве сырья при этом используют чайные почки и листья, окрашенные в пурпурные тона.

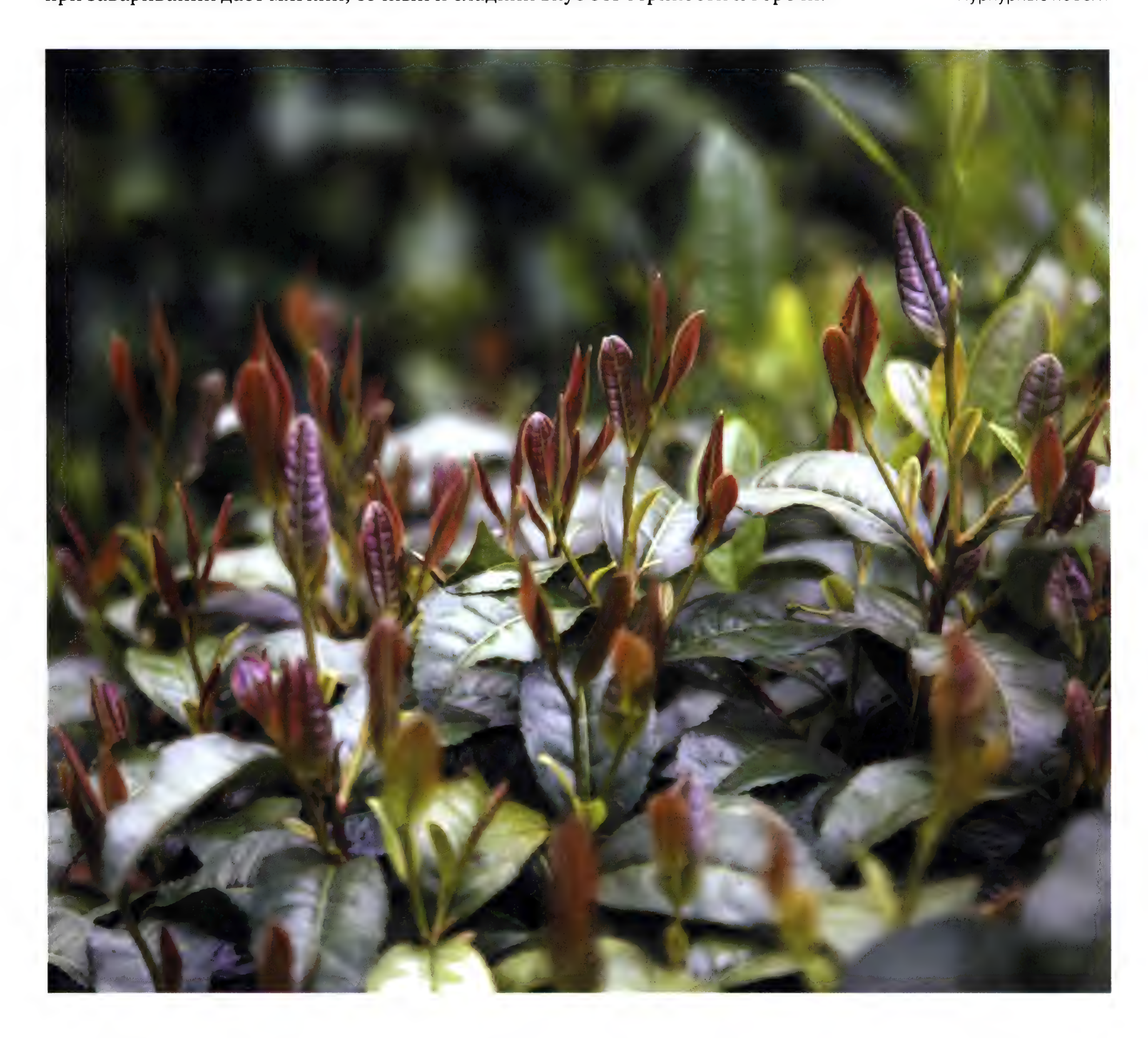
Дикорастущие юньнаньские чайные деревья — источник природных мутаций, которые иногда приводят к тому, что листья и почки становятся пурпурными. Связано это в первую очередь с резкими перепадами температур, в результате которых в листе образуются антоциановые пигменты — природные красители, присутствующие во многих растениях, в частности в чернике, ежевике и вишне. Некоторые чайные растения производят их одновременно с хлорофиллом — зеленым пигментом. Обычно пурпурные пигменты затрагивают лишь почки и окружающие их молодые листья, но иногда распространяются и на растение в целом.

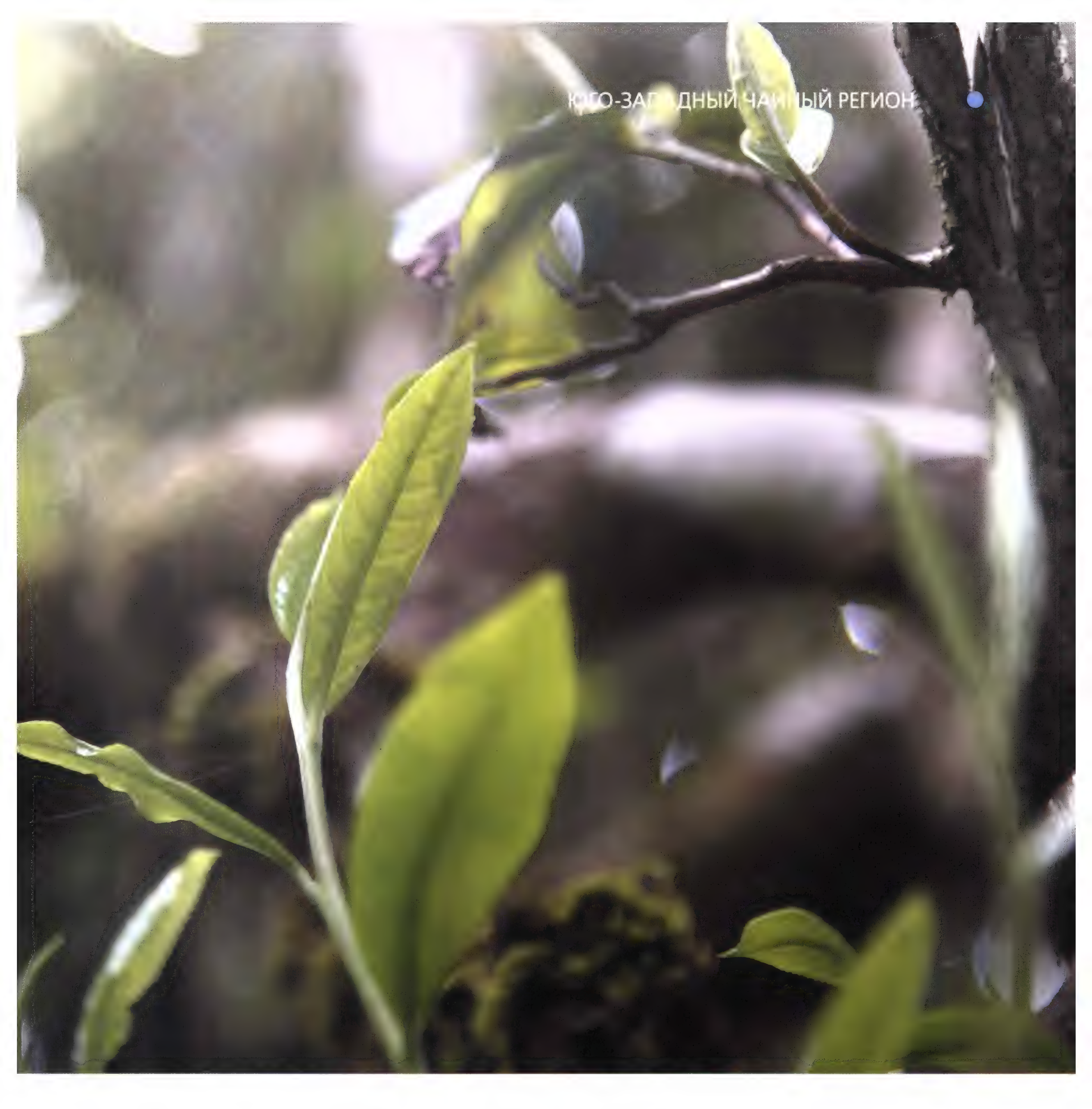
До недавнего времени на производстве не обращали внимания на редкие пурпурные листья: их либо выбрасывали во время сортировки, либо смешивали с обычными. Однако в последние годы в некоторых хозяйствах заинтересовались ими. В то время как одни продавцы чая продвигают преимущества белых почек, другие настаивают на превосходстве пурпурных. И те, и другие ценят за особенный вкус и редкость.

Купить пурпурный чай можно в рассыпном или прессованном виде под названиями *Цзы Цзюань* 紫娟 (Пурпурное обаяние), *Цзы Я* 紫芽 (Пурпурная почка) или просто *Цзы Ча* 紫茶 (Пурпурный чай). Шу пуэр из пурпурного сырья встречается крайне редко. Некоторые фермеры экспериментируют и обрабатывают пурпурное сырье по технологии красного чая *Дянь Хун*. Результат – удивительный и совершенно неожиданный.

Как и любой другой, пурпурный чай бывает и необычайно хорошим, и весьма посредственным: все зависит от конкретных деревьев, земли, в которой они росли, и качества обработки листа. Высококачественный пурпурный пуэр при заваривании дает мягкий, сочный и сладкий вкус без терпкости и горечи.

Пурпурные побеги





Весенние побеги вековых деревьев белого пуэра в горах Цзингу

Бай Хао Пуэр 白毫普洱 (Белый Пуэр) — еще одна разновидность Шэн Пуэра. Сегодня на территории Юньнани существуют несколько центров его производства, крупнейший из которых находится в горах Цзингу 景谷. История белого чая в Цзингу насчитывает 150 лет. Сорт *Байлун Сю* 白龙须 (Усы белого дракона) поставлялся к Цинскому двору в качестве Гун Ча 贡茶 (Податного). Сегодня на его основе выведено несколько разновидностей, самыми распространенными из которых являются *Цзингу Да Бай* 景谷大白茶 (Большой белый из Цзингу), *Цзингу Бай Хао* 景谷白毫 (Белые ворсинки из Цзингу), *Сюэ Я* 雪芽 (Снежные почки) и другие. В горах Уляншань белый пуэр делают из почек *Мэнку Да Е Чжун* 勐库大叶种 (Крупнолистного сорта из Мэнку).

Изначально белый пуэр изготавливали из листьев больших деревьев. Об этом напоминает распространенное сегодня название готового чая *Гу Шу Инь Я* 古树银芽, (Серебряные почки старых деревьев). Но по мере роста популярности белые пуэры начали делать из почек кустового плантационного чая.

Как делают пуэры

Для производства любых пуэров в качестве сырья используют *шайцин маоча* 晒青毛茶 (высушенный на солнце чай-сырец) или *дянь цин* 滇青 (юньнаньский зеленый). Иероглиф мао 毛 в данном случае не указывает на ворс, покрывающий чайную почку, а означает «грубый, сырой». Есть несколько способов получения маоча:

- листья сушат на солнце сразу после сбора, скручивают и снова высушивают на солнце;
- после сбора листья пропаривают, скручивают и высушивают на солнце;
- после сбора листья обжаривают, скручивают и высушивают на солнце.



Поселок Сяо Цзингу, первичное завяливание пуэра

Шацин 杀青



Пропаривание и прожаривание — это разные способы приостановки естественной ферментации, по-китайски эта операция называется *шацин* 杀青 (буквально: «убийство зелени»), по-русски фиксация.



Шацин — быстрая прожарка листьев в котле

Молодой лист *фиксируют* быстрой прожаркой в котле, температура которого может колебаться от 200°C до 320°C. Диаметр котла — 80 см, разовая загрузка 2–3,5 кг. Перед началом операции сырье сбрызгивают водой, чтобы «распарить» зрелый лист, черенки и побеги. Когда до 30% влаги уходит, резкий травянистый аромат меняется на более теплый, лист смягчается и пускает сок, становится липким и темнеет. Появление специфического «чайного аромата» служит сигналом, что сырье можно выгружать из котла. Старый и грубый лист пропаривают в больших чанах с водой до изменения цвета на желто-зеленый. Затем его разбрасывают на бамбуковых ситах для просушки и скручивают. Третий способ фиксации — во вращающемся барабане-котле. Подвяленный на солнце лист небольшими партиями засыпают в крутящийся котел, в который снизу подается горячий воздух. Чайные листья вылетают по направляющей резьбе из отверстий с другой стороны, где их сгребают и складывают в корзины.



Распаренные чайные листья



Прожарка во вращающемся котле

ШАЦИН
10–20 минут

Жоунянь 揉捻

Горячий чайный «полуфабрикат» мнут и скручивают, чтобы сок изнутри листа выступил на поверхность. При соприкосновении с кислородом в нем происходят превращения веществ, результат которых — специфический вкус и аромат готового чая. Скручивают лист в небольших устройствах, которые представляют собой размещенные один над другим два железных диска с выемками и ребрами, между которыми есть зазор. Между дисками помещаются небольшие порции листьев, и диски, вращаясь со смещенным центром, сминают чай.

На маленьких деревенских фермах лист мнут вручную в течение 20–40 минут. За это время объемный ворох чайного листа превращается в маленькую кучку. В традиционной технологии скручивание-сминание листа — важное звено в создании качественного продукта. Иногда его разделяют на три этапа: первичное скручивание, вылеживание в кучах и повторное сминание. Если лист недостаточно промят, вкус у чая будет слабый.



Скручивание листа в устройстве с электроприводом



Ручное скручивание



ЖОУНЯНЬ
20–40 минут

Ганьцзао 干燥

После этого листья оставляют сохнуть на солнце и к вечеру получают *шайцин* 晒青 — высушенный на солнце шэн пуэр.

Если солнца нет, сырье отправляют в специально оборудованный парник, чтобы оно сохло несколько дней, пока содержание влаги не снизится до 10%. За это время лист еще несколько раз ворошат, чтобы процессы шли равномерно.

Но если несколько дней подряд идет дождь (что не редкость летом в Юньнани), лист начинает вянуть и плесневеть. Чтобы этого не допустить, его подсушивают в печи.

У правильного *шайцин* есть особенный «вкус солнца», который нетрудно отличить. А подсушенный в печи в кустарных условиях — впитывает запах дыма. Если на этом этапе чай сушить чуть дольше необходимого, если температура или влажность слишком высоки, получится *хун цин* (烘青, сырье, высушенное в печи), то есть классический зеленый чай. Аромат настоя будет чистый, а вкус сладкий, но он будет не крепким и не выдержит много проливов.

Единого мнения о продолжительности и температуре просушивания нет. Все зависит от множества обстоятельств, и решение принимает мастер-технолог, исходя из своего опыта и характера момента.

В результате этих операций из 4 кг свежих листьев получается 1 кг *маоча* разной сортности. Высшие, из молодых почек, в рассыпном виде поступают на внутренний рынок, но большую часть прессуют в блины или другие традиционные формы.



Сушка пуэра на солнце



Проверка сырья на готовность



Сушка в парнике



Торговля готовым шайцин маоча на деревенском рынке

ГАНЬЦЗАО
6–36 часов

Шу пуэр

Чтобы сократить время созревания вкуса и аромата и получить ферментированный пуэр за несколько недель, *шайцин маоча* проходит через влажное скирдование водуй 渥堆 (дословно «мокрая куча»).

Водуй 渥堆

В просторном проветриваемом помещении на чистой, ровной поверхности мао ча складывают в форме пирамиды высотой до двух метров или длинной гряды высотой около метра, которую поливают сверху водой и укрывают тканью.

Внутри «водяной кучи» начинается превращение веществ: в отсутствии кислорода чайный лист начинает «бродить». Процесс проходит с выделением тепла, и если термометр фиксирует слишком высокую температуру, кучу ворошат, чтобы убавить нежелательный перегрев. Для правильного разогрева нужно не меньше тонны общего веса сырья, а оптимальное качество получают при объеме 3–4 тонны.

Влажное скирдование продолжается от 40 до 90 дней (в редких случаях — до года), в течение которых «кучу» несколько раз перемешивают, чтобы ферментация шла равномерно. После *во дуй* сильно потемневший и готовый чай, в зависимости от сорта, разделяют на фракции.



Пуэр перемешивают и смачивают водой



Подготовка к ферментации



Сырье перемешивают специальными инструментами



Температуру измеряют термометром с длинной иглой на конце



Готовый чай вручную перебирают

водуй
40–90 дней

Производство классической лепешки пуэра из подготовленного маоча включает четыре стадии: *чжэнча* 蒸茶 (пропаривание), *цзинья* 紧压 (прессовка), *ганьцзао* 干燥 (финальная просушка) и *баочжуан* 包装 (упаковка).

Чжэнча 蒸茶

Взвешенную порцию маоча засыпают в металлический цилиндр с подвижным решетчатым дном. Сверху кладут нэй фэй 内飞 — этикетку с названием фирмы.

Цилиндр ставят на котел с кипящей водой для распаривания листа на одну-две минуты. На больших заводах вместо котла используют печь с отверстием, из которого выходит труба диаметром 20–30 см и высотой около 20 см. Из этой трубы пар идет под давлением, что сокращает время пропаривания до 10–12 секунд. Пар не слишком горячий, не обжигает рук.

Цзинья 紧压

Цилиндр снимают, надевают сверху тканевый мешочек и переворачивают. При этом дно опускается, как поршень, слегка придавливая чай. Цилиндр с крышкой убирают, а мешочек аккуратно сворачивают по кругу и приминают, чтобы лепешка получилась ровной. Лишнюю ткань закручивают в узел, который оставляет на обратной стороне чайного блина характерную вмятину. Мешочек с чаем отправляют под пресс — каменный в мелких крестьянских хозяйствах или железный — на больших чайных заводах. Его помещают на дно разделенной надвое каменной формы, накрывают второй половинкой как крышкой (ее вес от 12 до 16 кг). Чай спрессовывается либо при помощи механического пресса, либо под силой тяжести человека, встающего на каменную форму и притопывающего на ней в течение несколько минут, равномерно распределяя вес тела.

Сплюснутую лепешку вынимают из формы и оставляют на свежем воздухе подсохнуть. Через полчаса мешочек разворачивают и сушат лепешку на открытом воздухе или на полках специально оборудованных помещений при температуре 45–55°С в течение 2–3 дней.

Баочжуан 包装

Готовую чайную лепешку заворачивают в бумагу и упаковывают в туны 筒 — по 7 штук, оплетая бамбуковыми листьями. Связка из 6 тунов называется цзянь 监.



Этикетку нэйфэй слегка присыпают чайным листом, чтобы потом она служила «печатью» подлинности



Механическая прессовка чайного мешочка



Готовые чайные блины сушат в течение 2–3 дней в проветриваемом помещении

ЧЖЭНЧА 10–12 секунд

ЦЗИНЬЯ до15 минут

ГАНЬЦЗАО 2–3 дня

«Пуэрный бум нулевых», когда общий объем продаж чая Пуэр побил все мыслимые и немыслимые рекорды, образовал дефицит местного сырья. *Маоча* завозили не только из близлежащих регионов, но и из соседних стран – Вьетнама и Лаоса. Появились многочисленные заводы и фабрики, все новые и новые участки юньнаньских гор обустраивали террасами чайных плантаций. В 2008 г. правительство утвердило стандарт GB/T22111-2008, *Product of geographical indication Puer tea*, или «Продукт местности Пуэр». Согласно этому стандарту, пуэр – это «*чай, обладающий особыми характеристиками, произведенный по специально установленной технологии в местах контролируемого происхождения из вяленого на солнце зеленого чая юньнань да е* 云南大叶种茶 (*юньнаньский крупнолистный*) *из районов контролируемого происхождения*». В зависимости от особенностей технологии производства чай пуэр делится на два вида: *Шэн ча* 生茶 и *Шу ча* 熟茶.

Юньнань да е чжун ча 云南大叶种茶, (юньнаньский крупнолистный чай) — это общее наименование для распространенных в провинции Юньнань сортов древовидных и полудревовидных чайных растений. Что касается «особенностей технологии», это *хоу фасяо* 后发酵 — постферментация, преобразования чайного листа под воздействием микроорганизмов, ферментов, влажности и высокой температуры.

Лучшие районы производства пуэра расположены между 21°10′ и 26°22′ северной широты и 97°31′ и 105°38′ восточной долготы, в тропических широтах, на больших высотах. Чайные плантации в основном находятся в горных районах с высотой от 600 до 2100 метров над уровнем моря, с уклоном равным или превышающим 25°. Это уезды и округа Куньмин 昆明, Илян 宜良, Дали 大理, Сягуань 下关, Наньцзянь 南涧, Линьцан 临沧, Фэнцин 凤庆, Юнь 云, Шуанцзян 双江, Чжэнькан 镇康, Гэнма 耿马, Цанъюань 沧源, Баошань 保山, Луси 潞西, Лянхэ 梁河, Юаньцзян 元江, Люйчунь 绿春, Цзиньпин 金平, Пуэр 普洱, бывший Сымао 思茅, Цзингу 景谷, Цзиндун 景东, Чжэньюань 镇沅, Нинъэр 宁洱, Цзянчэн 江城, Мэнлянь 勐连, Мэнхай 勐海, Цзинхун 景洪, Мэнла 勐腊.

В зависимости от состава сырья все пуэры разделяются по сортам. При этом сырье со старых чайных деревьев не имеет сортности, его стоимость определяют вкус и статус региона.



Сортовые характеристики шэн пуэров:



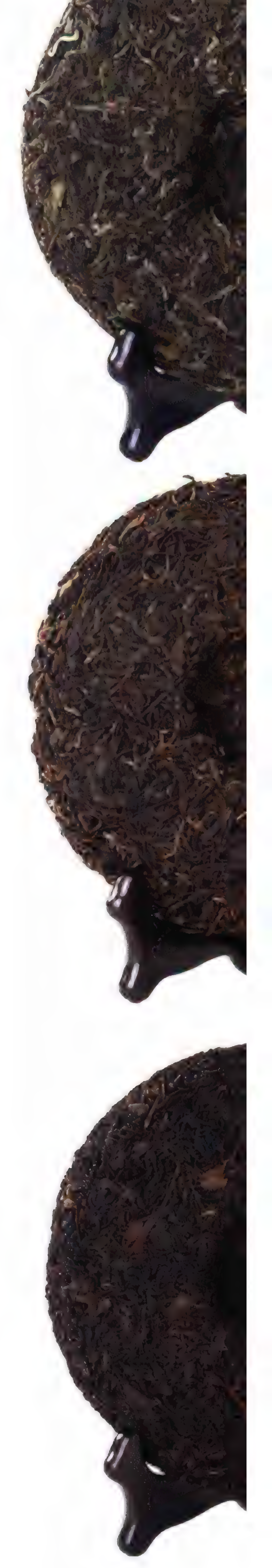
Тэ Цзи 特级 (высший сорт). В общей массе сырья более 70% приходится на долю верхушек побегов – почки и первого листа. Верхние части побега с почкой и двумя листами составляют менее 30% от общей массы.



И Цзи 一级 (первый сорт). Верхушки побегов с почкой и двумя верхними листами должны составлять более 70% в общей массе сырья. Оставшаяся часть (менее 30%) приходится на долю листа «сходной степени нежности».



Эр Цзи 二级 (второй сорт). Верхушки побегов с почкой и двумя-тремя верхними листами должны составлять более 60% в общей массе сырья. Оставшаяся часть (менее 40%) приходится на долю листа «сходной степени нежности».

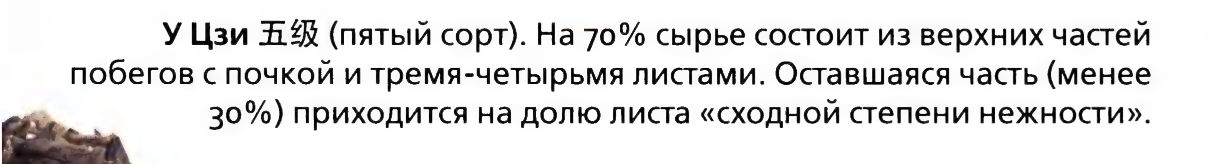


Сань Цзи 三级 (третий сорт). Более половины от общей массы сырья составляют верхушки побегов с почкой и двумя-тремя верхними листами. Оставшаяся часть (менее 50%) приходится на долю листа «сходной степени нежности».



Сы Цзи 四级 (четвертый сорт). Более половины в общей массе сырья приходится на долю верхних частей побега с почкой и тремя-четырьмя листами. Оставшаяся часть (менее 50%) приходится на долю листа «сходной степени нежности».

У Цзи 五级 (пятый сорт). На 70% сырье состоит из верхних частей побегов с почкой и тремя-четырьмя листами. Оставшаяся часть (менее 30%) приходится на долю листа «сходной степени нежности».



Сортовые характеристики шу пуэров:

Гунтин 宫廷 («Дворцовый» или «Императорский») выглядит как смесь мелких, тонких, прямых жгутиков скрученных почек с золотистыми ворсинками. При заваривании дает яркий темно-красный настой. Аромат зрелый, густой и глубокий. Вкус крепкий. Чайное дно нежное, красно-коричневое.

Тэ Цзи 特级 (высший сорт) выглядит как смесь мелких, прямых, достаточно тонких жгутиков скрученных почек с золотистыми ворсинками. При заваривании дает яркий темно-красный настой. Аромат зрелый, густой и глубокий. Вкус крепкий. Чайное дно сравнительно нежное, красно-коричневое.

И Цзи 一级 (первый сорт) выглядит как смесь плотных, слегка изогнутых жгутиков, золотистые ворсинки сравнительно хорошо проявлены. При заваривании дает темно-красный настой. Аромат глубокий и чистый. Вкус крепкий. Чайное дно красно-коричневое, сочное.

Сань Цзи 三级 (третий сорт): жгутики плотные, слегка изогнутые, ворсинки все еще проявлены. Настой темно-красный. Аромат глубокий и чистый. Вкус крепкий. Чайное дно красно-коричневое, эластичное.

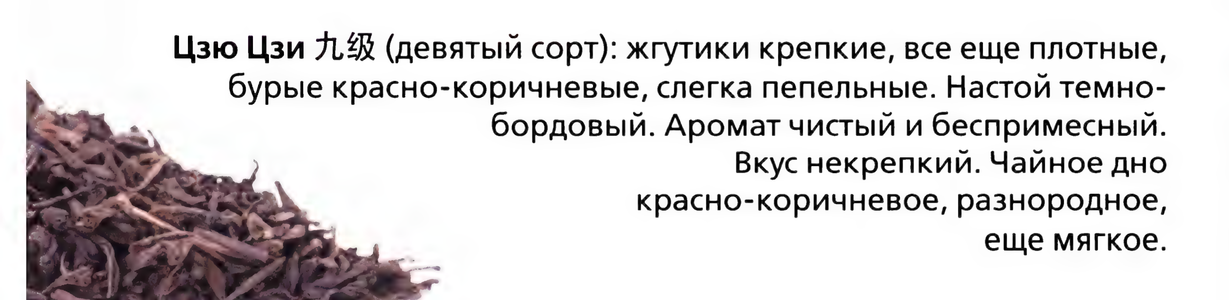


У Цзи 五级 (пятый сорт): жгутики плотные, ворсинки незначительно присутствуют. Настой темно-красный. Аромат чистый и беспримесный. Вкус некрепкий. Чайное дно красно-коричневое, разнородное, еще эластичное.



Ци Цзи 七级 (седьмой сорт): жгутики крепкие, плотные, бурые красно-коричневые, слегка пепельные. Настой темно-бордовый. Аромат чистый и беспримесный. Вкус некрепкий. Чайное дно красно-коричневое, разнородное, еще мягкое.

Цзю Цзи 九级 (девятый сорт): жгутики крепкие, все еще плотные, бурые красно-коричневые, слегка пепельные. Настой темно-бордовый. Аромат чистый и беспримесный. Вкус некрепкий. Чайное дно красно-коричневое, разнородное, еще мягкое.



Ши Цзи 十级 (десятый сорт): жгутики грубые, рыхлые, бурые красно-коричневые, пестрые. Настой темно-бордовый. Аромат спокойный. Вкус слабый. Чайное дно красно-коричневое, разнородное, грубоватое.

И Шэн, и Шу Пуэр можно встретить в продаже в рассыпном или прессованном виде.

Рассыпной Шэн (как правило, высшего сорта) это *маоча*, чай-сырец, который крестьяне, занимающиеся сбором, или мелкие производители оставляют у себя для последующей продажи на внутреннем рынке. В таком виде качество сырья проще оценить и распознать недобросовестный купаж. Это редкий и всегда дорогой чай, особенно если он родом из знаменитых чайных мест.

Цех по сортировке чая шу пуэр



Прессованный Шэн в большинстве случаев представляет собой купаж почек и листьев разной степени зрелости. У больших фабрик есть свои «знаменитые рецепты», записанные как четырехзначные номера. Первые две цифры – год выпуска (точнее, последние две цифры года, например, «75» означает 1975 г.), третья — сортность сырья (1 сорт — высший), последняя — код завода (1 — «Куньмин», 2 — «Мэнхай», 3 — «Сягуань», 4 — «Фэнцин»). Вес блина варьируется от 100 до 400 г, популярны также маленькие «таблетки» на одну заварку, встречаются и огромные рельефные панно из Пуэра, обязательный элемент интерьера чайных магазинчиков.

Шу Пуэр также можно встретить в рассыпном и прессованном виде. Слипшиеся листья, которые составляют около 15% готового чая, — это *цзы жань тоу* 自然头 (Комки естественной прессовки). Торговцы называют его *Лао Ча Тоу* 老茶头 (Старые чайные головы) – *Да* 大 (большие) и *Сяо* 小 (малые). Высший сорт рассыпного Шу Пуэра — это *Гунтин* 宫廷普洱 (Дворцовый). Его легко узнать по однородному, глубокому темно-коричневому цвету мелких листиков и почек. Можно встретить такие разновидности высокосортного Шу, содержащего много почек, как *Цзинь Я* 金芽 (Золотые почки) и *Цзинь Хао* 金毫 (Золотые ворсинки). Средний и крупный лист сортов *у хао* и ниже прессуют в чайные формы всех видов, добавляя к листу ранней и средней зрелости до 30% листьев поздней зрелости. Купаж разного сырья позволяет достичь одновременно яркого и сбалансированного букета у готового чая.



Гун Тин 宫廷普洱
«Дворцовый пуэр»



Мелкие жгутики темно-коричневых листиков и рыжих почек при заваривании дают прозрачный настой густого красно-коричневого оттенка.

Букет готового чая выдержанный, теплый, хлебно-ореховый с ягодными нотками. Вкус плотный, очень мягкий, шелковистый, чуть сладковатый, с едва уловимой фруктовой кислинкой и ноткой горького шоколада. Аромат тонкий, спокойный, теплый. Приятное бархатистое послевкусие.

Отличный церемониальный чай для самых разных ситуаций и настроений. Утром поможет проснуться и гармонично влиться в поток нового дня, а вечером — снимет усталость и напряжение, наполнит теплом и душевным спокойствием.

Сяо Ча Тоу 小茶头
«Малые чайные головы»



Фермерский чай, сделанный в небольшом крестьянском хозяйстве округа Мэнхай. Среднего размера комочки из больших листьев, черенков и почек при заваривании дают прозрачный настой красно-коричневого оттенка.

Букет готового чая выдержанный, теплый, ореховый, с нотками печеного картофеля, морковного пудинга и кукурузных лепешек. Вкус плотный, мягкий, бархатистый, сладковатый, с легкой ореховой горчинкой. Аромат теплый, «деревенский». Приятное бархатистое послевкусие.

Качественный «деревенский» чай для повседневного чаепития — с запоминающимся, оригинальным вкусом и согревающим, расслабляющим воздействием.



Цзы Цзюань 紫娟
«Пурпурное обаяние»



Тонкие жгутики темно-зеленых, почти черных листиков и серебристых почек при заваривании дают прозрачный настой болотно-зеленого оттенка.

Букет готового чая яркий, травянисто-древесный, с нотками вяленых груш, лесных грибов и печеных каштанов. Вкус сочный, маслянистый, немного терпкий, сладковатый, с яркой кислинкой и тонкой копченой ноткой, раскрывается постепенно, проявляя к концу чаепития некоторую агрессивность, свойственную молодым шэн пуэрам. Аромат тонкий, сдержанный, травянисто-фруктовый. Сочное древесно-лимонное послевкусие.

Отличный природный энергетик для повседневного чаепития с ярким, сочным вкусом и ощутимым тонизирующим воздействием.

Юэ Гуан Бай 月光白
«Белый лунный свет»



По легенде, так звали тайскую принцессу, около двух тысяч лет назад ставшую женой вождя из рода ба 巴 и положившую начало древнему роду, соединившему племена ба и тай 泰.

Длинные изогнутые жгутики бежевых, рыжих и светло-коричневых почек и полураскрывшихся верхних листочков, покрытых шелковистым пушком, при заваривании дают прозрачный настой светлого оливкового оттенка.

Букет готового чая нежный, фруктовый, с древесными, медовыми и цветочными нотками. В начале чаепития его основная тональность больше напоминает мелодию белых чаев, чем шэн пуэров, а заканчивается ярким и узнаваемым звучанием юньнаньских красных. Аромат легкий, фруктово-цветочный. Вкус мягкий, плотный, сочный, маслянистый, объемный, сладковатый, с освежающей фруктовой кислинкой. Приятное сочное послевкусие.



Сбор чая в горах Цзингу

Юньнань Да Е. Разновидности чайных деревьев

Тропические леса — древнейшая экосистема планеты. Земля дышала, растапливая ледники и вновь замораживая воду мирового океана, падали метеориты, приходили и уходили разнообразные формы жизни. А за неприступным хребтом Тибета, среди живописных холмов и плодородных долин, овеваемые теплыми, влажными южными ветрами, росли чайные деревья. Знаменитые чайные регионы провинции Юньнань — колыбель *му шу ча* 母树茶 (материнских деревьев), носителей древнейших генов чайного растения. Отсюда, с юго-восточных отрогов Тибета, распространилось оно по миру после очередной ледниковой зимы, дав многочисленное потомство.

На рыхлых, плодородных почвах тропического леса, в теплом и влажном климате чайное растение вырастает большим и сильным долгожителем. На территории Юньнани найдено несколько сотен деревьев, возраст которых превышает тысячу лет.

Самое древнее дерево, торжественно занесенное в книгу рекордов Гиннеса, называется *Цзиньсю ча ван* 锦秀茶王 (Чайный Король из Цзиньсю) и растет на высоте 2245 м у деревни *Цзиньсю цунь* 锦秀村 в уезде Фэнцин Северо-западного чайного региона. Его возраст 3200 лет.

Не менее почтенный возраст, 2700 лет, имеет дерево *Чжэнь Юань* 镇沅, которое растет на высоте 2450 м на горе *Айлаошань* 哀牢山 в районе села *Цяньцзячжай* в округе Пуэр. Диаметр ствола у его корней — 1,2 м, ширина кроны 22 × 20 м. Средний размер листа 14 × 5,8 см. Число деревьев, возраст которых превышает тысячу лет, в Юньнани — многие сотни.

В природе чайное растение размножается половым способом (опылением), порождая множество подвидов, каждый из которых наделен уникальными свойствами. Для ученых носители прототипов генов с устойчивыми свойствами из юньнаньских джунглей представляют бесценный селекционный материал.

Сегодня найдены и изучены уникальные разновидности древних юньнаньских чайных деревьев агротипов *цяо му* 乔木 (древовидная форма) и *сяо цяо му* 小乔木 (малая древовидная форма).

Да чан ча 大厂茶, *Camellia tachangensis*, дерево 10–15 м высотой с голыми ветвями, кожистыми или тонкокожими, овальными или продолговато-эллиптическими зубчатыми листьями 14–18 см в длину и 3,5–8 см в ширину, с 7–9 парами прожилок. Черешок голый, длиной 5–8 мм. Помимо Юньнани произрастает на западе и северо-западе провинций Гуйчжоу и Гуанси.

Да бао ча 大苞茶, *Camellia grandibracteata*, дерево высотой до 12 м, диаметр ствола 60 см. Листья тонкокожие, овальные, длиной 10–14 см, шириной 4–5,5 см, заостренные, ворсистые с нижней стороны, с короткими, слегка ворсистыми черенками. Близкий родственник дачанской камелии, но отличается более нежным листом и ворсинками на стебле.

Дэхун ча 德宏茶, *Camellia sinensis var. Dehungensis* Hung T. Chang & B. H. Chen. По ряду признаков близок к *C. assamica Mast. Chang*, но имеет голую завязь, опушенный с нижней стороны лист и некоторые другие различия. Произрастает на высоте 1300–2000 м в уездах Луси 潞西, Чаннин 昌宁, Лунчуань 陇川, Мэнла 勐腊 и Жуйли 瑞丽 юго-западного региона провинции Юньнань.


Чайное дерево-долгожитель в горах Цзингу

В дикой природе вырастает в среднем до 11 м, диаметр ствола у основания 30 см, молодые побеги опушенные, одеревенелые — коричневого цвета. Почки опушенные, листья тонкие, кожистые, овальные, 11–17 см длиной, 4–7 см шириной, широко клиновидные, заостренные. Взрослые листья сверху темно-зеленые, слегка блестящие, нижняя поверхность — оливково-зеленая, слегка опушенная. На листе 11–14 пар прожилок, равномерно распределенных по плоскости. Край листа зубчатый. Черешки опушенные, 5–6 мм.

Самое Большое Чайное Дерево в Мире! Путешествие в Фэнцин



Помимо этих древовидных форм *Camellia sinensis*, в Юньнани произрастают представители и более многочисленного вида крупнолистной китайской камелии — ассамики, впервые обнаруженной в диких джунглях Индии (штат Ассам). Ирония судьбы в том, что обнаружили его в 1825 г. в поисках перспективного места для плантации, которую предполагалось засеять семенами и саженцами китайских чайных кустов. В Индии до XIX в. чайной традиции не существовало: индусы никогда в прошлом не пили и не выращивали чай. Столетие спустя разгорелся спор о том, где находится историческая родина чайного растения, пока в 1962 г. советский химик К.М. Джемухадзе методом биохимического анализа не установил, что дикие деревья высотой 10 м и более из джунглей Юньнани и примыкающих территорий Вьетнама и Верхней Бирмы являются первичной формой. Все остальное — лишь разновидности.

По современной международной ботанической классификации чайное растение имеет один вид — *Camellia sinensis*, т. е. китайская камелия, в котором различают три разновидности (китайскую, ассамскую и камбоджийскую), 23 ботанических вида и 380 агротипов, из которых 260 растут в Юньнани. И если *Да чан ча* и *Да бао ча* не клонируют из-за их низкой урожайности, то все китайские ассамики, *C.sinensis var.assamica*, активно внедряются в качестве плантационного чая. Особенно интересны некоторые подвиды.

Самое древнее чайное дерево на планете, Цзинсю Чаван (уезд Фэнцин)



Весенний сбор дикорастущего чая в деревне Хуачжулянцзы (район Мэнсун, округ Мэнхай)

Мэнхай да е (勐海大叶茶, Мэнхайская крупнолистная, *C.sinensis var.assamica cv.Menghai-dayecha*). В дикой природе — высокое дерево с крупными, продолговатыми или овальными, темно-зелеными блестящими листьями с заостренным кончиком и неровными зубцами. Побеги сильные, глянцевые, желто-зеленые, опушенные. Взрослые листья мягкие.

Реликтовые рощи материнских растений находятся на горе *Наньно*, округ Пуэр. Ареал естественного произрастания — юг провинции Юньнань. В сельскохозяйственном смысле очень продуктивен, позволяет снимать до 200 кг с 3000 растений.

В настоящее время широко внедряется в качестве плантационного чая на территории провинций Юньнань, Сычуань, Гуанси, Гуйчжоу. Переносит температуру до –5°C, для нормального роста в течение года требует 1000 мм осадков и более. Весенние побеги выпускает в начале марта, оптимальное время сбора — середина месяца. В готовом листе содержится около 2,3% аминокислот, 32,8% полифенолов, 18,2% катехинов, 4,1% кофеина.

Фэнцин да е (凤庆大叶茶, Фэнцинская крупнолистная, *C.sinensis var.assamica cv.Fengqing-dayecha*). В диком виде — высокое дерево с тонкими ветвями и овальными, зелеными, блестящими листьями. Побеги сильные, сравнительно плотные, зеленые, опушенные. Уроженец уезда Фэнцин на северо-западе Юньнани сегодня широко применяется в сельском хозяйстве провинций Сычуань, Гуандун, Гуанси, Хайнань, Фуцзянь.

Переносит температуру до –5°C, для нормального роста в течение года осадков должно быть 800 мм и более. Выпускает первые побеги в начале марта, лучший урожай собирают в конце марта — начале апреля, до 140 кг сырья с 3000 растений. В сухом чае содержится около 2,9% аминокислот, 30,2% полифенолов, 13,4% катехинов, 3,2% кофеина.



Дерево-долгожитель под номером 67 из Биндао Цунь, уезд Линьцан

Линцан да е 临沧大叶茶 (Линцанская крупнолистная, *C.sinensis var.assamica cv.Lincang-dayecha*). Высокое дерево с густыми ветвями и крупными, овальными или широко-эллиптическими, темно-зелеными, мягкими, толстыми листьями с острым кончиком и зубчиками. Листья от ветвей отходят горизонтально или книзу.

Реликтовые рощи материнских деревьев находятся в районе деревни *Маньганцунь* 曼岗村 округа Линьцан. Активно внедряется в сельском хозяйстве. Выпускает первые побеги в начале марта, оптимальное время сбора — середина месяца. Средняя урожайность на плантациях составляет примерно 150 кг с 3000 растений. Не переносит заморозков. В сухом чае содержится около 2,8% аминокислот, 28,3% полифенолов, 18,5% катехинов, 4,4% кофеина. Относится к семейству деревьев *Мэнку* 勐库, известной разновидностью которых является также *Мэнку Да Е Чжун* 勐库大叶种 (Крупнолистный Сорт из Мэнку), из которого делают белый пуэр.

Дали да е 大理大叶茶 (Далийская крупнолистная, *C.sinensis var.assamica cv.Dali-dayecha*). Высокое дерево с пышной кроной, ветви густо покрыты листвой, на концах опушенные. Листья от ветвей растут книзу, широкие, овальные, зеленые, плоские, мелкозубчатые, кончик заостряется постепенно. Текстура листа сочная и мягкая. Побеги маслянистые, сильные, желто-зеленые, с обильным ворсом.

Реликтовые деревья произрастают на северо-западе провинции Юньнань, в округе Дали (район Сягуань). Весенние побеги начинают расти в начале марта, оптимальное время сбора — середина апреля. Активно внедряется в сельском хозяйстве. Средняя урожайность на плантациях составляет примерно 140 кг с 3000 растений. Не переносит заморозков. Готовый чай весеннего сбора содержит 2,0% аминокислот, 35,0% полифенолов, 13,9% катехинов, 5,4% кофеина.

Тэнчун да е 腾冲大叶茶 (Тэнчунская крупнолистная, *C.sinensis var.assamica cv.Tengchong-dayecha*). Реликтовые деревья растут в уезде *Тэнчун* 腾冲县 на склонах горы Баошань, там же активно культивируется. Древовидная форма, хорошо ветвящаяся, с густой кроной. Листья мягкие, эластичные, горизонтальные или поникающие, овальные, зеленые, с редкими глубокими зубчиками и конусовидным кончиком.

Побеги крепкие, желто-зеленые, сильно опушенные. Оптимальное время сбора — конец марта. Продуктивность: 180 кг сырья с 3000 растений. В готовом чае содержится в среднем 2,4% аминокислот, 30,5% полифенолов, 27,9% катехинов и 5,2% кофеина. Не переносит заморозков ниже –3°C.

Юнлуншань да е 云龙山大叶茶 (Юлуншаньская крупнолистная, *C.sinensis var. assamica cv.Yunlongshan-dayecha*). Культивируется на горе Юнлуншань 云龙山 уезда Цзяншуй 建水县. В естественных условиях растет до размеров невысокого деревца. Плотно ветвится, молодые побеги опушенные, листья горизонтальные, продолговатые, зеленые, относительно твердые, загнутые, с конусовидной верхушкой и мелкими, редкими зубчиками. Побеги желто-зеленые, опушенные. Оптимальное время сбора сырья — середина марта. Очень продуктивный сорт: 200 кг сырья с 3000–5000 растений. Готовый чай содержит 3,2% аминокислот, 32,5% полифенолов, 5,2% кофеина.

Активно внедряется в сельском хозяйстве Юньнани на высоте 1000–2000 м, где не бывает заморозков ниже –5°C.

Наряду с многометровыми древовидными формами агротипа *цяо му* в знаменитых чайных регионах юньнани произрастают и «невысокие деревья», или *сяо цяо му*:

Крупнолистная разновидность Мэнку Да Е



Дали ча 大理茶 (*Camellia taliensis*), эндемик, произрастает в Юньнани и прилегающих горных районах Мьянмы и Таиланда на высоте 700–2700 м. Кустарник или деревце 2–8 м высотой с голыми ветвями и слабо опушенными почками, большими (8,5–15 см в длину и 3–5,5 см в ширину) кожистыми или тонкокожими, овальными или эллиптическими, голыми, слегка выпуклыми, редкозубчатыми или волнисто-зубчатыми листьями с 7–8 парами прожилок, слегка выпуклыми. Черешок неопушенный, длиной до 10 мм.

Эндемик — вид, род или семейство животных и растений, представители которого обитают на относительно ограниченном ареале, представлены небольшой географической областью.

Хоу чжоу ча 厚轴茶 (*Camellia crassicolumna*), распространен во многих южных провинциях. Небольшое дерево до 10 м высотой. Листья кожистые, овальные, полуовальные или ланцетные, 10–12 см длиной, шириной 4–5,5 см, с острым кончиком, слегка блестящие, зеленые сверху, серовато-зеленые снизу, голые, с 7–9 парами прожилок, зубчатые. Почки опушенные. Черешок 6–10 мм.

Гуаннань ча 广南茶 (*Camellia kwangnanica*), эндемик, растет только в Юньнани на средней высоте около 1800 м в широколиственных тропических лесах. Небольшое деревце 5–6 м высотой, в диаметре до 31 см, ветви голые, опушенные только конечные почки. Листья кожистые, продолговатые, 10–14 см, шириной 3,5–5 см, заостренные, гладкие, сверху темно-зеленые, снизу — оливково-зеленые, с 8–10 парами прожилок, мелкозубчатые. Черешок 10–15 мм.

Гуанси ча 广西茶 (*Camellia kwangsiensis*) — кустарник или невысокое деревце с голыми ветвями. Листья кожистые, продолговатые, 10–17 см, шириной 4–7 см, заостренные, но с тупым кончиком, без блеска или слабо блестящие, не опушенные, частозубчатые. 8–13 пар прожилок. Сухой лист сверху коричневый, снизу — коричнево-серый. Черешок голый, 8–12 мм. Произрастает в диком виде на территории провинций Юньнань и Гуанси.

Наньчуань ча 南川茶 (*Camellia nanchuanica*) — южно-сычуаньский подвид, произрастает в широколиственных лесах Юньнани и Сычуани на высоте около 1300 м. Небольшое 5–8-метровое дерево с голыми ветвями, почки опушенные. Листья кожистые, овальные, голые, слегка блестящие, с острым кончиком, темно-зеленые сверху, серо-зеленые снизу, с 7–8 парами прожилок, мелкозубчатые. Черешок 8–10 мм длиной.



Дикорастущее дерево в горах Вэньшань, Цзингу, с указанием номера, закрепленного за деревом и телефона владельца



Старый сад в горах Цзингу

Все эти виды рождены самой природой, без вмешательства человека, и являются вехами эволюции чайного растения в течение последних 70 миллионов лет. Их изучение, скрещивание и селекция позволяют вывести новые сорта, перспективные в сельскохозяйственном смысле — высокоурожайные, стойкие к морозам, засухе, болезням и нападению вредителей.

С коммерческой точки зрения они представляют не меньший интерес: сырье с *е шэн гу цяо му* 野生古乔木 (древних дикорастущих деревьев), возраст которых исчисляется сотнями лет, является самым дорогостоящим. Среди них есть как дикие в полном смысле этого слова, то есть выросшие из семян естественным образом, так и окультуренные — высаженные людьми из семян или черенков.

И если для ученых это разные категории, то рыночная стоимость их уравнивает. Вне зависимости от того, произрастают деревья диким образом в джунглях или высажены рукотворно — и по вкусу, и по воздействию, и по содержанию полезных веществ они на порядок выше *тай ди ча шу* 台地茶树 (плантационного чая), высаженного в конце XX в. и теперь растущего тесными рядами на террасах. Сегодня в чайных районах Юньнани насчитывается около 8000 древних деревьев. Это живой антиквариат, и практически за каждым из них закреплен двор, живущий сбором этого чая.

Помимо уникальных древних *му шу ча*, в знаменитых чайных регионах Юньнани, где люди занимаются чаеводством две тысячи лет, было выведено несколько десятков разновидностей больших и малых *цяо му*.

Так, в горах Цзингу культивируют *Цзингу да бай ча* 景谷大白茶, история которого насчитывает 150 лет. Его почки очень светлого желто-зеленого цвета обильно покрывает белый ворс, отчего они выглядят очень красиво. Взрослое растение представляет собой дерево с густой кроной и широкими, мягкими, зубчатыми, темно-зелеными листьями. Молодые побеги сильные, сочные, оптимальное время сбора сырья — середина марта. Позволяет снимать до 200 кг с 3000 растений. Широко распространен в районе Цзингу на высоте 1600 м над уровнем моря в виде террасных посадок. Не переносит заморозков. В готовом чае 3,8% аминокислот, 29,9% полифенолов, 15,3% катехинов и 5,2% кофеина.

Во второй половине XX в. широкое распространение получили сорта *Юнькан* 云抗 (*Camellia assamica cv.Yunkang*), выведенные в Юньнанской академии сельскохозяйственных наук в 70-х гг. на основе чайной популяции горы Наньношань. Их успешно выращивают в округах Сишуанбаньна, Пуэр, Линьцан, Баошань, а также за пределами провинции Юньнаноь — в Сычуани, Гуандуне, Гуанси, Хунани, Фуцзяни.

Это высокие растения, сильно ветвящиеся, с горизонтальными или наклонными, сочными и мягкими, темно-зелеными, продолговатыми, изогнутыми и блестящими листьями, остроконечными, с мелкими зубчиками. Чемпион по продуктивности: позволяет снимать до 220 кг сырья с 3000 растений. Лучшее время для сбора: конец марта — начало апреля. В готовом листе содержание аминокислот — 4,1%, полифенолов — 36,1%, катехинов — 14,6%, кофеина — 4,5%. Требует свыше 800 мм годового количества осадков, растет на высоте до 2000 м, где температура опускается не ниже отметки –5°C.

Тай ди ча,
плантации округа Пуэр





Старый храм в горах Цзингу

Именно они, растущие тесными рядами на склонах юньнаньских гор, выведенные в научных лабораториях, оснащенных по последнему слову техники, жизнеспособные и высокоурожайные, вытесняют сегодня малопродуктивных старожилов, обитателей непроходимых джунглей. Да и сами джунгли понемногу отступают под натиском цивилизации. Сырье с новых плантаций *тай ди ча* обеспечивает те самые сотни тысяч тонн готового чая, поступающие к конечному потребителю.

Сборщики чая и мелкие фермеры — простые крестьяне — имеют свой взгляд на классификацию чайных растений, у них в ходу своя терминология. Такие сорта как *Линьцан сяо е* (линьцанский мелколистный) или *Цзинмай чжун е* (цзинмайский среднелистный) в официальной номенклатуре не значатся, но крестьяне собирают именно их, отличая от других видов, для которых тоже есть свои имена.

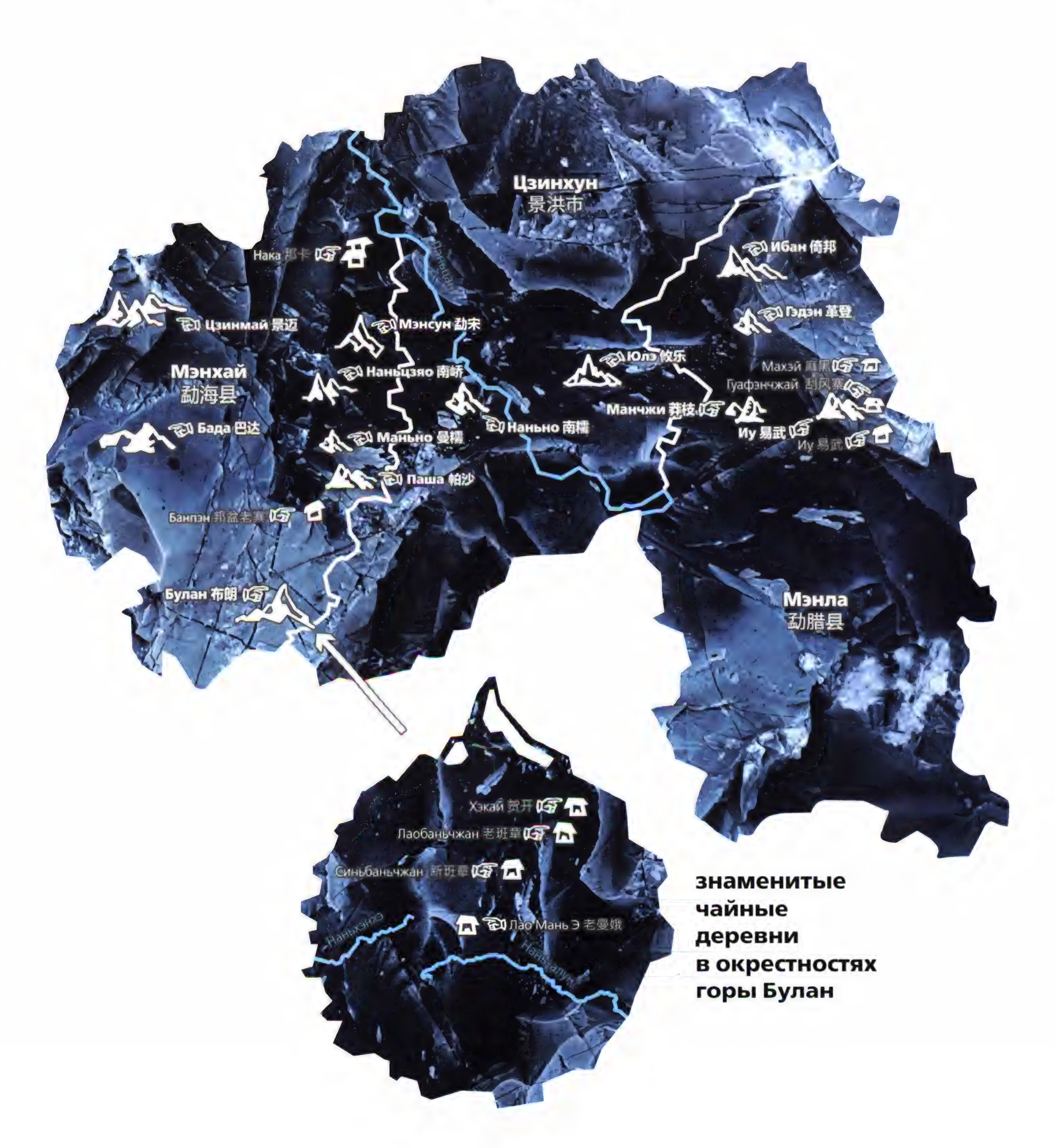
Что касается представителей малых народностей, населяющих предгорья Тибета с незапамятных времен, то их отношения с чайными деревьями — отдельная тема. В горах *Иу* чай называют деревом *Кунь Мина* 昆明 (великого стратега, полководца и государственного деятеля эпохи Троецарствия), которого почитают за Чайного Предка, научившего людей искусству его сбора и приготовления.

Буланы (布朗族, Bulang Zu) — малая народность Юньнани, входит в число 56 официально признанных народов Китая.

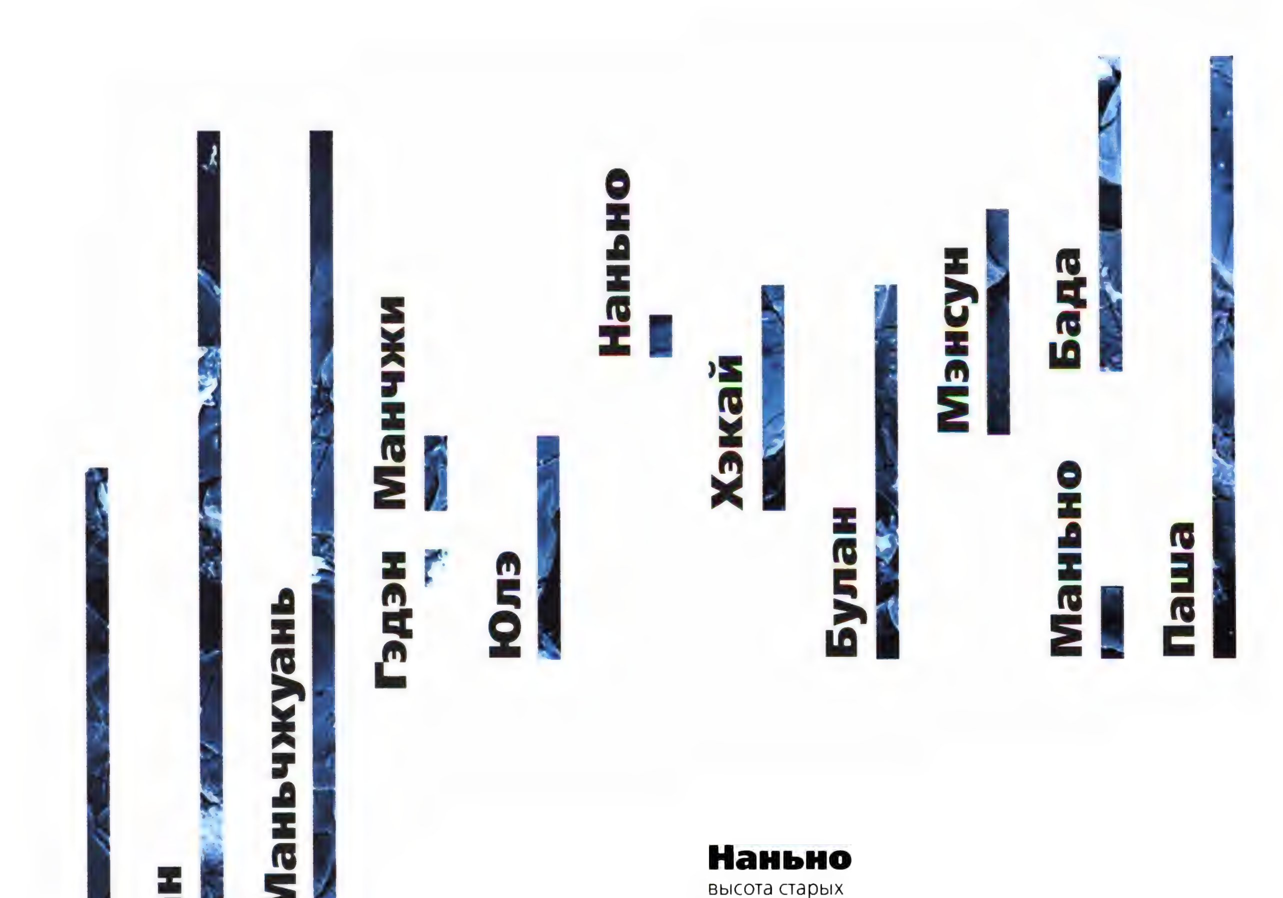
Буланы, например, верят, что чайное дерево так же, как Небо и Землю, сотворила прародительница мира Яо Бай. И так на каждой горе — свои имена, истории и легенды. Немного романтичные и потому прекрасные, как прекрасна любая все дальше уходящая в прошлое эпоха.

Сишуанбаньна

西版 双纳



знаменитые
чайные
деревни
в окрестностях
горы Булан



2300
2200
2100
2000
1900
1800
1700
1600
1500
1400
1300
1200
1100
1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100

Иу
высота старых
садов **730–1450 м**
ежегодный
объем **60–70 тонн маоча**
температура **17,2˚С**
осадки **1700 мм**
влажность **80 %**
почвы **красноземы, желтоземы, pH 4,5–6,5**

Ибан
высота садов **750–1900 м**
температура **21˚С**
осадки **1540 мм**
почвы **красноземы**

Маньчжуань
площадь садов **195 га**
высота **850–1900 м**
температура **17˚С**
осадки **1700 мм**
почвы **красноземы, желтоземы**

Манчжи
высота старых
садов **1400–1500 м**
возраст **400 лет**
ежегодный
объем **2 тонны маоча**
температура **18˚С**
осадки **1700 мм**
почвы **латеритные краснозёмы и красно-коричневые, pH 4,5–6,5**

Гэдэн
высота старых
садов **1300 м**
температура **18,2˚С**
осадки **1700 мм**
почвы **латеритные красноземы и желтоземы, лессовые, пурпурные, pH 4,5 – 6,5**

Юлэ
высота старых
садов **1200–1500 м**
ежегодный
объем **2 тонны маоча**
температура **19˚С**
осадки **1400 мм**

Наньно
высота старых
садов **1400 м**
площадь **24 кв.км**
температура **17˚С**
осадки **1600 мм**

Хэкай
высота старых
садов **1400–1700 м**
площадь **5,8 кв.км**
возраст **100–600 лет**
температура **17˚С**
осадки **1400 мм**

Булан
высота старых
садов **1200–1700 м**
температура **18,7˚С**
осадки **1400 мм**
почвы **красноземы, pH 4,5–6,0**

Мэнсун
высота чайных
садов **1500–1800 м**
площадь **21,5 кв.км**
ежегодный
объем **100 тонн**
температура **18˚С**
осадки **1400 мм**
почвы **красноземы**

Бада
высота старых
садов **1580–2000 м**
площадь **135 га**
возраст более **1000 лет**
температура **20˚С**
осадки **1800 мм**

Паша
высота старых
садов **1200–2000 м**
площадь **1,9 кв.км**
возраст до **800 лет**
температура **22˚С**
осадки **1500 мм**

Маньно
высота старых
садов **1200–1300 м**
температура **22˚С**
осадки **1350 мм**

В связи с географией чайных районов Юньнани часто упоминают *Лю Да Ча Шань* 六大茶山 (Шесть Больших Чайных Гор). В действительности это не отдельно стоящие горы, а единый массив, состоящий из соединяющихся друг с другом чайных районов. Шесть лежат к востоку от реки *Ланьцанцзян*: это *Ибан* 倚邦, *Юлэ* 攸乐, *Манчжи* 莽枝, *Маньчжуань* 蛮专, *Гэдэн* 革登 и *Маньса* 曼撒 (Иу 易武) — это «внутренний регион». «Внешний регион» располагается к западу от *Ланьцанцзян* и включает горы *Наньно* 南糯, *Наньцзяо* 南峤, *Булан* 布朗, *Цзинмай* 景迈, *Бада* 巴达 и *Мэнсун* 勐宋.

Первоначально производство чая не выходило за пределы района его естественного произрастания, Шести Больших Чайных Гор — *Юлэ* 攸乐, *Гэдэн* 革登, *Ибан* 倚邦, *Манчжи* 莽枝, *Маньчжуань* 蛮专 и *Маньса* 慢撒.

По легенде, великий мудрец и военачальник *Чжу Гэ Лян* 诸葛亮 (181–234 гг.) «*...сделал так, чтобы эти горы, благодаря ему, вошли в историю. Он оставил на горе Юлэ медный гонг, потерял медный котел на горе Манчжи, закопал чугунную болванку на горе Маньчжуань, зарыл лошадиное седло на горе Гэдэн, подарил деревянную колотушку горе Ибан и на горе Маньса потерял мешочек для разбрасывания семян. По названию предметов горы и получили свои имена...*». Был ли Чжу Гэ Лян вообще в этих горах — неизвестно, но чай неразрывно вплетен в культурный контекст китайской истории вместе с именами героев прошлого как живой свидетель и участник становления и развития великой нации.

Чайный регион Сишуанбаньна, горы Иу



Весенний сбор чая в горах Иу

Сишуанбаньна 西双版纳: Восточная часть

Горы Иу 易武山

Горы *Иу* расположены на севере уезда *Мэнла* 勐腊县. Район включает собственно горы *Иу* 易武 и соседние *Маньса* 慢撒. Самая высокая точка — 2023 м, самое высокое поселение, *Саньхэшэ* 三合社, располагается на высоте 1433 м, а самое низкое — *Намэтянь* 纳么田 — 730 м. Количество солнечных часов в году 1600–2000. Осадков за год выпадает в среднем 1700 мм. Относительная влажность держится на уровне около 80%.

Со времен глубокой древности живут в этих местах народности булан 布朗族, ва 佤族, хани 哈尼族. Традиции коренных жителей неразрывно связаны со сбором и производством чая. Буланы верят, что чай подарил миру их предок *Пужэнь* 濮人, другие иусцы каждый год в 23-й день 7-й луны устраивают *чацзу хуэй* 茶祖会 (Собрание чайных патриархов), посвященное *Кунь Мину* 孔明.

В эпоху династии Цин здесь ежегодно производили более 200 тонн чая, известность региона привлекала переселенцев из соседних областей, далекие потомки которых и сегодня занимаются сбором и производством. Старые чайные сады сосредоточены вблизи деревень Иу 易武, Махэй 麻黑, Лошуйдун 落水洞, Гуафэнчжай 刮风寨, Лао Динцзячжай 老丁家寨 и Маньсю 曼秀. Чайные деревья старых садов представляют серьезный коммерческий интерес для жителей, поэтому каждое из них закреплено за конкретными семьями. Ежегодный объем *мао ча* составляет примерно 60–70 тонн.

Около пещеры *Лошуй* 落水洞 растет Королевское 700-летнее чайное дерево высотой 10,33 м, которое достигает в обхвате у основания 1,32 м. Около реки *Тунцин* растет другое древнее 400-летнее дерево высотой 14,52 м, в обхвате у основания 1,8 м.

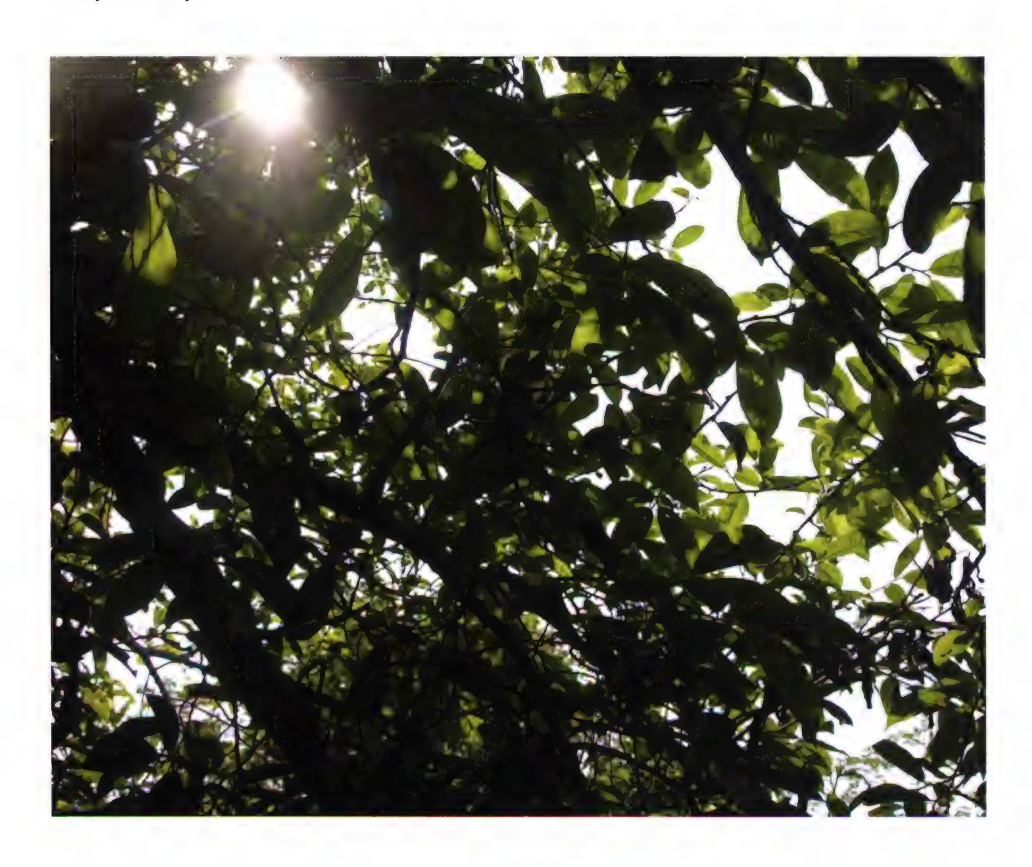


Делаем вручную чай Шэн пуэр на горе Иу, Махэй

Гора Лао Маньса 慢撒山

Гора *Лао Маньса* 慢撒山 (Посевной мешок) расположена в северо-восточной части горной цепи Иу, на востоке района *Мэнла* 勐腊县 и граничит с Лаосом. Административно (с 2004 г.) входит в состав района *Иу*. Общая площадь района 607 кв.км. Областной центр *Маньса цунь* 曼洒村 находится на расстоянии 31 км от поселка Иу и 147 км от столицы округа Цзинхун. Чайные плантации расположены на высоте 820–2000 м.

Более тысячи лет чай, производимый местными крестьянами, уходил по «Чайно-лошадиному пути» в Тибет. В XIX в. здесь находился один из крупнейших центров производства пуэра, но в первой половине XX в. чайное дело пришло в запустение. Однако в районе сохранилось наибольшее количество старых деревьев возрастом до 500 лет. Поэтому в наши дни район *Маньса* возвращает себе былую славу.



Гора Юлэ 攸乐山

Гора *Юлэ* 攸乐 (Медный Гонг) находится на востоке уезда *Цзинхун*. Другое название — *Цзиношань* 基诺山 (Гора народности *цзино*). Регион простирается на 50 км с севера на юг и на 75 км — с востока на запад. Чай собирают жители деревень *Цзинхун, Манси, Шицзуй* и *Ситун*. Чайные плантации расположены на высоте 570–1650 м. Здесь много *Ешэн Гу Цяому* 野生古乔木 (древних дикорастущих чайных деревьев) а также *Цайпэй Гу Цяому* 栽培古乔木 (древних культурных посадок чайных деревьев). В конце правления династии Цин площадь чайных садов доходила до 6,7 км², появился чайный завод, выпускавший до 100 тонн чая, часть которого поставляли в столицу. Самый большой чайный сад, площадью более 1,2 км², сохранившийся до наших дней, находится на высоте 1200–1500 м.



Старый сад, заложенный во второй половине XIX века

Горы Ибан 倚邦山

Ибан 倚邦 (Деревянная Трещотка) — огромный горный район, более 360 км². Это самые северные из Шести Чайных Гор, которые на юге смыкаются с *Маньчжуань*, на западе переходят в *Гэдэн*, с востока достигают *Иу*. Самый высокогорный чай растет у *Шаньшэньмяо* 山神庙 (Храма горных духов) на высоте 1950 м, а самая низкая отметка в месте слияния рек *Мочжэхэ* и *Сяохэйцзян* — 565 м. Местные жители испокон веков выращивали, собирали и обрабатывали чай. В XVII веке к ним присоединились переселенцы из соседней Сычуани, которые привезли саженцы мелколистового чая, свои традиции и жизненный уклад. В династию Цин чай с *Ибан* достиг императорского двора, был удостоен высочайшего внимания Сына Неба и занесен в реестр податных.



Сборщица чая народности хани, деревня Лаобанчжан

Горы Гэдэн 革登山

Чайные горы *Гэдэн* 革登, где легендарный Чжу Гэ Лян оставил лошадиное седло, относятся к уезду *Сянминсян* 象明乡. По площади они самые маленькие: даже в годы высшего расцвета делали чая здесь не больше 25 тонн. Максимальная высота этих гор — 1950 м, чайные сады располагаются выше отметки 565 м, средний возраст садов 300—500 лет. Большинство деревьев относятся к агротипу *сяо цяому* с большими ворсистыми почками, поэтому местные жители называют чай «большим белым чаем с *Гэдэн*». Они верят, что первые чайные деревья здесь посажены самим Чжу Гэ Ляном, поэтому построили храм в его честь из древесины чайных деревьев. Еще одна достопримечательность — гора Куньмина (высота 1722 м), которую почитают воплощением чайного патриарха и каждый год перед началом сбора весеннего чая приходят сюда совершать обряды у алтаря королевского чайного дерева. В династию Цин здешнее поселение *Лаочжай* процветало, количество дворов достигало 400. Но в начале XX в. из-за войн и беспорядков пришло в запустение. На сегодняшний день лучше всего сохранились древние сады сел *Чжибанчжай* 直蚌寨, *Синьфа* 新发 или *Акачжай* 阿卡寨, и *Чафан* 茶房. В конце XX в. на склонах *Гэдэн* высадили обширные плантации *тайди ча*.

Вкус у чая с *Гэдэн* немного терпкий, но горечь быстро переходит в сладкое послевкусие. Аромат — легкий и чистый, сначала дымный, потом сладкий цветочный. Цвет настоя — темно-оранжевый.

Горы Маньчжуань 蛮砖山

В районе гор *Маньчжуань* 蛮砖 (Железный Кирпич) чайные деревья растут на высоте 850–1900 м. Это и почтенные деревья с многовековой историей, и сравнительно молодые посадки.

Здешний чай по вкусу терпкий, китайцы называют его *чуньнун* 醇浓 (крепкий и плотный). У него долгое и сладкое послевкусие, он хорошо утоляет жажду. Аромат с нотками сухофруктов. Цвет настоя темно-желтый.

Гора Маньчжи 莽枝山

Гора *Маньчжи* 莽枝 (Медный Котелок) расположена в уезде *Мэнла* между горными массивами *Ибан*, *Маньчжуань* и *Гэдэн*. Чайные плантации расположены на высоте 850–1950 м над уровнем моря. Несмотря на долгую историю чайного дела в регионе и значительное количество древних садов, в начале прошлого века большинство из них забросили, и только в 80-х гг. XX в. возродилось чайное производство.

Чай с горы *Маньчжи* отличается относительно высокой терпкостью и горечью, которые быстро переходят в сладкое послевкусие, высоким, свежим ароматом. Стимулирует секрецию жидкости в организме. Настой темно-оранжевый.





Горы Буланшань, поселок Лаобаньчжан

Сишуанбаньна 西双版纳: Западная часть

Горы Буланшань 布朗山

Район *Булан* занимает площадь около 70 га на юге уезда *Мэнхай*. Это большая высокогорная территория, которая включает районы *Хэкай, Баньчжан*, небольшой город *Буланшань* и *Сяомэнсун*. Пуэры частенько прессуют из *маоча* соседних бирманских деревень. Большие древние чайные сады расположены на севере — от *Лаоманьэ* до *Хэкай*. Самые высокогорные (1900 м над уровнем моря) существуют здесь с VII в.



Сады Лаобаньчжана охраняются со всей серьезностью



Юньнань. Мэнхай, Буланшань. В поисках лучшего пуэра

Название чаю из этого региона обычно дают по имени деревни, где он сделан, причем вкус чая из разных деревень сильно отличается. В *Лаобаньчжан* 老班章, *Синьбаньчжан* 新班章, *Банпэн Лаочжай* 邦盆老寨 и *Лаоманьэ* 老曼娥 делают самый лучший, самый вкусный и самый дорогой Пуэр.

Лаобаньчжан расположена в северной части горы *Булан*. В 114 дворах живут 460 человек. Высота над уровнем моря 1700 м. Чайные деревья растут прямо у жилых домов и в лесу за деревней. У них длинные и тяжелые листья, а у готового напитка явно выраженный горький, терпкий и наполненный вкус. Здешний чай считается лучшим в *Баньна*.

Синьбаньчжан — Новый *Баньчжан* — находится в 7 км от Старого. Высота района 1600 м. Большая часть чайных деревьев растет в окрестностях деревни, и создавать новые посадки здесь запрещено.

Деревня *Лаоманьэ* (143 двора и 700 человек населения) находится на плоскогорье в 10 км от *Синьбаньчжан*. Высота 1200 м над уровнем моря. Большая часть чайных деревьев, среди которых очень много по-настоящему старых, растет в окрестностях деревни.

Чай со старых деревьев из поселков *Лаоманьэ*, *Мэнсун* и *Мансинлун* отличает горечь, которая быстро переходит в сладкое послевкусие. Чай с новых плантаций на юге *Буланшань* не такой горький, как чай со старых деревьев.

Сушка на солнце, шайцин мао ча





Драгоценные почки Лаобаньчжана

Иу Махэй Лао Шэн 易武麻黑老生茶
«Выдержанный шэн из Махэй»



«Старый Шэн из Махэй» спрессован в 2017 г. по заказу компании Moychay.ru из мао ча урожая 2008 г. Крупные жгутики темно-коричневых листьев и бежевых почек при заваривании дают прозрачный настой оттенка темного янтаря.

Букет готового чая зрелый, округлый, пряно-древесный с грибными, коньячными, бальзамическими и фруктовыми нотками. Аромат теплый, спокойный, фруктово-древесный. Вкус выдержанный, мягкий, объемный, с нюансами грибов и пряностей, раскрывается постепенно. Приятное освежающее послевкусие.

Классический выдержанный шэн – мягкий, спокойный, уравновешенный, медитативный. Не на каждый день. Для особого, чайного настроения, когда хочется не спеша подумать о чем-то важном, расставить приоритеты, скорректировать свой Путь, сверившись с «внутренним компасом».

Домик на чайных плантациях, где отдыхают сборщики чая

Горы Бада 巴达山

Чайный регион *Бада* расположен на границе *Сишуанбаньна* и Бирмы. Крупнолистные юньнаньские чайные деревья растут среди джунглей на высоте 670–2250 м. Основные древние чайные сады сосредоточены вблизи деревни *Манмай* и занимают почти 135 га. С апреля по октябрь гору окутывает густой туман. В 80-е гг. XX в. чайная фабрика *Мэнхай Да Е* посадила здесь почти 670 га новых плантаций.

Чай со старых деревьев горы *Бада* любители шэн пуэров ценят за яркую фруктовую ноту букета и плотный вкус, горечь которого трансформируется в сладость.

Горы Мэнсун 勐宋山

Чайные сады Мэнсун 勐宋 располагаются на высоте 870–2219 м над уровнем моря. Крестьяне из деревень Даан, Нунбэн, Нака и Баотан (народности дай и лаху) выращивают зерно, чай и коноплю. Самой интересной является Нака, деревня народности лаху на севере, у самого высокого пика Сишуанбаньна (1800–2000 м), окруженная фантастическим лабиринтом древнего чайного леса. Воздух здесь чист и прохладен, а пейзажи — дивной первозданной красоты. Из-за плохих дорог деревня изолирована от внешнего мира в сезон дождей. Здесь сохранили традиционный уклад и большинство из 560 жителей говорят только на местном диалекте.

Чай района Мэнсун отличает сладкий, мягкий вкус, легкая терпкость и уникальный аромат.



Выше только облака. Чайная гора Мэнсун



Горы Наньно 南糯山

Юньнань. Наньношань. Часть Первая. В поисках лучшего пуэра



Гора *Наньно* 南糯 расположена на границе водораздела округов *Цзинхун* и *Мэнхай*. Это один из древнейших чайных районов, известный со времен династии Хань. На языке народности *дай* гора называется *Бамбуковый Соус*. По легенде, во времена глубокой древности вождь одного из поселений *хани* устроил большой пир, на котором были люди *дай*. В числе блюд был рис, приправленный бамбуковым соусом. Угощение так понравилось *дайцам*, что они до сих пор называют так эту местность. По другой легенде, Чжу Гэ Лян во время военного похода лечил здесь солдат чайным отваром, поэтому гору долгое время называли *Горой Куньмина*. *Буланы* ведут здесь чайное дело со времен династии Южное Чжао (VIII в.), а представители народности *айни* насчитывают 58 поколений чайных мастеров.

Средняя высота чайных садов — 1400 м над уровнем моря. За год выпадает в среднем 1500–1700 мм осадков. Среднегодовая температура составляет +16…+18°C.

Рощи дикорастущих чайных деревьев *Ешэн Гу Цяому* 野生古乔木 и старые чайные сады *Цайпэй Гу Цяому* 栽培古乔木 сосредоточены вокруг деревень Баньпо Лаочжай 半坡老寨, Шитоу Лаочжай 石头老寨, Бама 拔玛, Шитоу Синьчжай 石头新寨, Доичжай 多依寨, Гунянчжай 姑娘寨, Якоу Лаочжай 丫口老寨, Сян Янчжай 向阳寨, Шуйхэчжай 水和寨 и Балачжай 巴拉寨.

Чайная ферма в поселке Шитоучжай

Большую часть мао ча, собранного здесь, поставляют на Мэнхайскую чайную фабрику. Общая площадь чайных плантаций занимает 21600 га, из которых 800 га — древние чайные сады. Старейшее чайное дерево растет у деревни Баньпо 半坡. Во владении семей этой деревни — 280 га чайных плантаций, из которых 230 га приходится на долю древних садов.

Чай из разного сырья района Наньно отличается, но объединяет его мощная энергетическая составляющая, плотный настой, продолжительная сочная терпкость и легкая горечь, которая быстро переходит в сладкое послевкусие. Стимулирует секрецию жидкостей в организме.



У въезда в поселок Шитоучжай

Гора Хэкай 贺开山

Гора *Хэкай* 贺开 — южная оконечность горной цепи *Наньно*, которая включает несколько пиков и горных долин. Историческое место проживания народностей *хани* и *лаху* (около 2600 жителей в 6 небольших поселках). Общая площадь чайных садов — 9100 га, из которых 7240 га — территория тропического леса, где чайные деревья растут в естественных условиях на высоте 1170–1800 м. Ежегодно здесь производится до 250 тонн высококачественного *мао ча*, в основном в деревнях *Манмай* и *Маннон*.

Чай с древних деревьев горы *Хэкай* отличается золотистым цветом настоя, ярким ароматом, мятной ноткой во вкусе и горчинкой, переходящей в сладкое, долгое послевкусие.



Чайный фермер народности хани



Чайная деревня Паша. Дегустация и Чайные деревья

На территории региона *Сищуанбаньна* десятки больших и маленьких хозяйств занимаются обработкой *мао ча*. Среди них самые известные производители с долгой историей и заслуженной репутацией — это Мэнхайский чайный завод *Xishuangbanna Menghai Tea Industry Co., Ltd* и фабрика *Пувэнь* 普文茶厂.

Завод Пувэнь 普文茶厂. Расположен в поселке Пувэнь района *Сищуанбаньна* на границе с районом *Сымао*. Выпускает пуэр под маркой *Юнь Я* 云芽. Работает с 1954 г. В собственности завода 650 га чайных плантаций в заповеднике *Чжи У Ванго* 植物王国 («Царство растений») на высоте свыше 1000 м.

Мэнхайский чайный завод — один из самых известных и старых предприятий провинции Юньнань. На 15 га площадей завода работает более 1200 человек. Сырье собирают с 20 894 *му* собственных плантаций, площадь складских помещений — 20 000 м², на которых хранится 8000 тонн чая.

Примерно 1400 га

В 1938 г. компания *Чжунго Чае* отправила двух профессоров и 90 рабочих в поселок Мэнхай для изучения местного производства. Завод запустили в 1940 г. и первоначально назвали *Фохай* 佛海. Производил он красные чаи, зеленые (для экспорта в Индию и Бирму) а также пуэры (на экспорт в Таиланд). Во время японской оккупации в 1941 г. производство заморозили и возобновили лишь в 1951 г. В декабре 1953 г. завод получил новое название — «Чайный завод Сишуанбаньна» — и стал выпускать продукцию *Чжун ча* 中茶 (под этой маркой выпускали чай все заводы Китая).

В 1973 г. на заводе впервые выпустили пуэр по методу ускоренной ферментации с использованием технологии влажного скирдования. С этого момента шу пуэры становятся приоритетной продукцией. Знаменитые рецепты 7542, 7532, 7582 разработали именно тогда. В начале 80-х правительство ослабило вмешательство в бизнес и *Мэнхай* начал собственную коммерческую деятельность. Первый заказ отправили для компании *Аньли* 安利茶行 в Гонконг, затем партию шэн пуэров рецепта 8582 для *Nan Tian Tea Trading Company* там же в Гонконге. В 1996 г. Мэнхайский чайный завод официально приватизировали и сменили название на *Xishuangbanna Menghai Tea Industry Co., Ltd*.

В октябре 2004 г. фабрика *Мэнхай* стала собственностью компании *Боюнь*, которая владеет ей и сегодня.

Китай. Огромный завод чая пуэр в уезде Мэнхай





Нака Гу Шу Шэн Ча 那卡古树生茶
«Шэн с дикорастущих деревьев деревни Нака»



Букет готового чая живой, тонкий, многогранный, цветочно-бальзамический, с нотками лесных грибов, молочных орешков и экзотических древесных смол. Вкус сочный, мягкий, объемный, скользящий, сладковатый, с легкой ягодной кислинкой. Аромат легкий, свежий, с нотками фруктового компота и кедровых орешков. Приятное освежающее послевкусие.

Прекрасный молодой шэн – живой и тонкий, с интересным, оригинальным вкусом и чрезвычайно позитивным воздействием. Высокий потенциал для развития и многолетней выдержки.

Наньно Шэнча 南糯生茶



Крупные жгутики бурых и оливково-серых листиков, серебристые почки и черенки при заваривании дают прозрачный настой оттенка белого винограда.

Букет готового чая свежий, пряно-травянистый с цветочными, древесными и фруктовыми нотками. Аромат нежный, тонкий, цветочный. Вкус сочный, мягкий, маслянистый, с легкой фруктовой кислинкой и прохладными нюансами специй. Приятное освежающее послевкусие.

Отличный молодой шэн для повседневных чаепитий – несмотря на возраст очень мягкий и дружелюбный. Воздействие освежающее, легкое тонизирующее, самое позитивное. Содержит все необходимое для многолетней выдержки и развития.

Цзы Тянь 紫天 7532 (1995 г.)



Сделан в 1995 г. на Мэнхайской чайной фабрике по заказу Гонконгской компании «Нань Тянь» (буквально: «Южное Небо»), о чем свидетельствует маркировка «Тянь» пурпурного цвета на упаковке. В среде коллекционеров раритетных лао ча такие пуэры называют «Цзы Тянь».

Букет готового чая зрелый, многогранный, пряно-бальзамический, с нотками экзотических древесных смол, дубового мха, влажной земли, выдержанного коньяка и цитрусов. Аромат густой, пряно-бальзамический. Вкус объемный и сочный, немного терпкий, с сочной горчинкой и освежающей кислинкой – сильно меняется на протяжении чаепития. Послевкусие сочное и долгое.

Мэнхай Хун Ин 勐海红印 7542 (1996 г.)



Букет готового чая красивый, уравновешенный, зрелый, фруктово-древесный с легкими цитрусовыми и камфорными нотками. Аромат проникновенный, сдержанный, цветочно-бальзамический. Благородный, отшлифованный временем вкус – удивительно мягкий и сочный, с тонкой кислинкой и нежной, едва уловимой горечью, переходящей в шелковистое, влажное послевкусие.

Представляет особый интерес для коллекционеров и искушенных любителей, которые по достоинству оценят его выдержанный вкус и глубокое эмоциональное воздействие.



Тайваньский чайный бутик

Лао ча 老茶: Выдержанный чай

В китайском языке «лао» 老 имеет значение не только «старый», но и «уважаемый», «почтенный». Китайской культуре еще со времен Конфуция (551–479 гг. до н.э.) свойственно трепетное отношение к древности, ко всему тому, что несет на себе отпечаток времени.

С точки зрения китайской медицины, которая сильно отличается от западной, выдержанный чай считается оздоровительным средством, которое восполняет потери энергии, устраняет патогенный холод из организма, мягко прогревает желудок и питает селезенку. Веками употреблялся он как лекарство наряду с другими травами и кореньями. В буддийских монастырях, известных своей особой ролью в распространении чая, существовала традиция общих чаепитий во время важных праздников, где выдержанный чай нес уже другую, ритуальную функцию.

Но вот во второй половине XX в. на волне возрождения культуры и «обращения к корням» после печального опыта «культурной революции» на Тайване выдержанный чай неожиданно приобрел невероятную популярность в новом, неизвестном ранее качестве, став предметом коллекционирования, а его потребление — признаком хорошего вкуса.



Выдержка пуэра. Условия хранения в Китае и России

Появилось официальное общество коллекционеров лао ча, в рамках которого стали проводиться аукционы и конкурсы, выпускаться каталоги и специальная литература. Книга «Чай Пуэр» 普洱茶, изданная небольшим тиражом тайваньским предпринимателем (ныне профессором Тайваньского педагогического университета) Дэном Шихаем 邓时海 на несколько лет стала буквально канонической.

Дэн Шихай вырос в Малайзии, в простой семье. Закончил Национальный педагогический университет Тайваня. В 80-е гг. XX в. организовал бизнес по импорту глиняных чайников, а в 1992 г. купил в Гонконге большую партию старого пуэра. Вернувшись на Тайвань, в 1995 г. опубликовал книгу «Чай Пуэр», которая затем несколько раз переиздавалась. В то время информации о чае, а тем более пуэре, было не особенно много, поэтому «Чай Пуэр» послужила толчком к развитию коллекционирования выдержанных чаев не только на Тайване и в континентальном Китае, но также и в других странах Юго-Восточной Азии.

Дэн Шихай, президент-основатель Тайваньского общества «Ассоциация Китайского чая», продолжатель традиции ушу — Тайцзицюань стиля Ян.





Книга Дэна Шихая «Чай Пуэр»

Выдержанный чай действительно впечатляет — многогранностью букета, глубиной и мягкостью вкуса, удивительной силой воздействия. Но, конечно, когда речь идет о настоящем «лао ча», изготовленном из качественного сырья и выдержанном в соответствии с технологией, предусмотренной для данного сорта. То есть каждый чай со временем меняется, но не всем эти изменения идут на пользу.

Старение может происходить естественным путем, а может сопровождаться различными манипуляциями — прогревом, охлаждением, проветриванием, увлажнением или другими приемами, рассчитанными на определенный эффект, то есть быть управляемым. Но в любом случае это длительный, многолетний процесс. Поэтому и результаты в итоге получаются очень разными: каждый конкретный чай уникален. Лао ча — это целый мир, со своей историей, внутренними территориями, правилами, этикетом, нешуточными страстями и удивительными открытиями.

По устоявшемуся мнению, самыми перспективными в смысле многолетней выдержки и развития являются шэн пуэры, листовой белый чай, хэйча и улуны.

В первом приближении можно сказать, что чем выше содержание остаточной влаги в листе, тем более явными и быстрыми будут изменения. Наглядным образом иллюстрируют сказанное шэн пуэры, производимые из мао ча,



Сычуаньский приграничный чай 30-х гг. XX в., из запасников пекинского чайного коллекционера

содержание влаги в котором 8–12%, и дозревающие в теплом и влажном климате провинции Юньнань. Уже через год меняется их цвет, улучшается аромат и смягчается вкус. Терпкость, характерная для свежего чая, сменяется сладостью; резкость распадается на множество тонких полутонов, сглаживаются все острые углы, букет приобретает округлость; аромат обогащается новыми, уникальными нюансами, создать которые в чайном листе может только время.

Зеленый чай редко приобретает больше, чем теряет в силу того, что ценится он прежде всего за свежесть и яркость. Немаловажен и тот факт, что в силу особенностей выделки в нем остается минимальное количество влаги. Кроме того, зеленый чай делают из почек, а они дают не столь богатую почву для трансформаций с образованием тонких ароматических соединений, как молодой, полностью сформировавшийся лист. По этой же причине почечный белый чай лучше пить в течение первого года после изготовления. Листовой, наоборот, со временем становится только лучше.

Многие сорта хэйча вообще не пускают в продажу в течение нескольких первых лет после изготовления. Технология их производства подразумевает дозревание на полках склада – сначала холодного, затем проветриваемого, потом сухого.

Склад старого чая (Лаоча) в провинции Фуцзянь



Что касается улунов, то существует два разных подхода к их многолетнему хранению. Когда в результате исключительно благоприятных погодных условий фермеры получают большой урожай высококачественного сырья, для части собранного мао ча финальную прожарку не производят, а закладывают его на многолетнюю выдержку. На юге Фуцзяни и на Тайване чай помещают в глиняные сосуды, предварительно уложив на дно бамбуковый уголь, который будет адсорбировать излишнюю влагу, и запечатывают.

Дальнейшие биохимические преобразования в чайном листе в этом случае происходят в условиях низкой влажности и минимального доступа кислорода. Раз в год (или в несколько лет) сосуды распечатывают и прогревают чай на углях, на медленном огне, после чего запечатывают снова. Такой чай часто называют *Чэнь Сян* или «Выдержанный аромат».

На севере Фуцзяни и в Чаочжоу улуны дозревают в обычных условиях сухого склада — в больших коробах. Что касается ежегодного дополнительного прогрева, то решение о необходимости этой операции принимает опытный мастер-технолог с учетом особенностей конкретной партии, погодных условий и других обстоятельств.

Повышенная влажность способна ускорить процесс созревания (чем иногда пользуются любители быстрых денег от чаеторговли), но способна и попросту уничтожить целую партию чая, если в какой-то момент в нем заведется плесень. Самым показательным в этом смысле является пример «гонконгского хранения».

Гонконг — крупнейший город-порт, морские ворота Китая, мегаполис, жизнь которого неразрывно связана с торговлей. Расположен он в зоне тропического муссонного климата, где влажность в сезон дождей неделями держится на уровне 95%. И вот во второй половине XX в., на складах в центральном районе Шэн Ван, не предназначенных для хранения пищевых продуктов, оказались большие партии юньнаньского пуэра. Через несколько лет значительная часть чая пришла в негодность: пуэр, лежащий близко от влажной бетонной стены, покрылся плесенью. Но тот пуэр, что хранился в проветриваемой части склада, превратился в чай наивысшего качества.

Коллекционный Шуйсянь 1986 года



Рынок отреагировал быстро, появились чайные коммерсанты, специализирующиеся на форсированной ферментации. На складах стали оборудовать «комнаты повышенной влажности», где пуэр хранится под постоянным надзором новых технологов. В процессе созревания блины переворачивают, перекладывают с одних стеллажей на другие, чтобы избежать поражения плесенью и для равномерности ферментации. Кстати, наилучшим увлажнителем методом проб и ошибок был признан электрический чайник, в котором постоянно кипит вода.

Однако в связи с повышенными трудозатратами, долгосрочной арендой площадей и неизбежными при таком хранении частичными потерями «влажное хранение» скорее исключение, чем правило. Большинство торговцев, а тем более производителей предпочитают хранить свой чай на обычном, сухом, проветриваемом складе, где чай «стареет» естественным путем, а цена его при этом медленно, но верно растет.

В обычных домашних условиях, при соблюдении подходящих режимов температуры и влажности купленный однажды чай будет медленно меняться. У каждого любителя чая рано или поздно собирается своя коллекция лучших образцов, приобретенных в разное время и лежащих на полке в ожидании «своего часа».



Гуа Фэн Чжай 刮风寨, 1983 г.



Букет готового чая сложный, выдержанный, благородный, с нотками экзотических древесных смол, сушеных абрикосов, осенней листвы, лесных грибов и орехов, сухой земли, парной бани и шу пуэра. Вкус мягкий, маслянистый, плотный, объемный, сладковатый и сытный – раскрывается постепенно, от сухих и жарких нот в самом начале к середине чаепития набирая сочность и сладость. Аромат сдержанный, низкий, бальзамический, древесно-ореховый, с ванильной ноткой. Запоминающееся долгое освежающее послевкусие.

Превосходный, выдержанный церемониальный шэн – мягкий, многогранный и долгий. Рождает ощущение внутренней ясности, спокойствия и уверенности в собственных силах, погружает в глубокое, медитативное состояние.

Цзингу Гушу Лаоча 景穀古树老茶



«Чай древних деревьев» собран и приготовлен в горах Цзингу весной 2008 г. В качестве сырья использовали весенние побеги чайных деревьев, высаженных в XIX в., во времена бурного расцвета чайного дела в округе Пуэр, и растущих теперь в окружении тропического леса.

Букет готового чая яркий, сложный, древесно-фруктовый, с нотками камфоры, нарда, осенней листвы, грибов, кедровых шишек и шу пуэров. Аромат сдержанный, бальзамический. Вкус мягкий, плотный, объемный, чуть сладковатый, с тонкой кислинкой, раскрывается постепенно, набирая сочность и глубину. Долгое освежающее лимонно-мятное послевкусие.

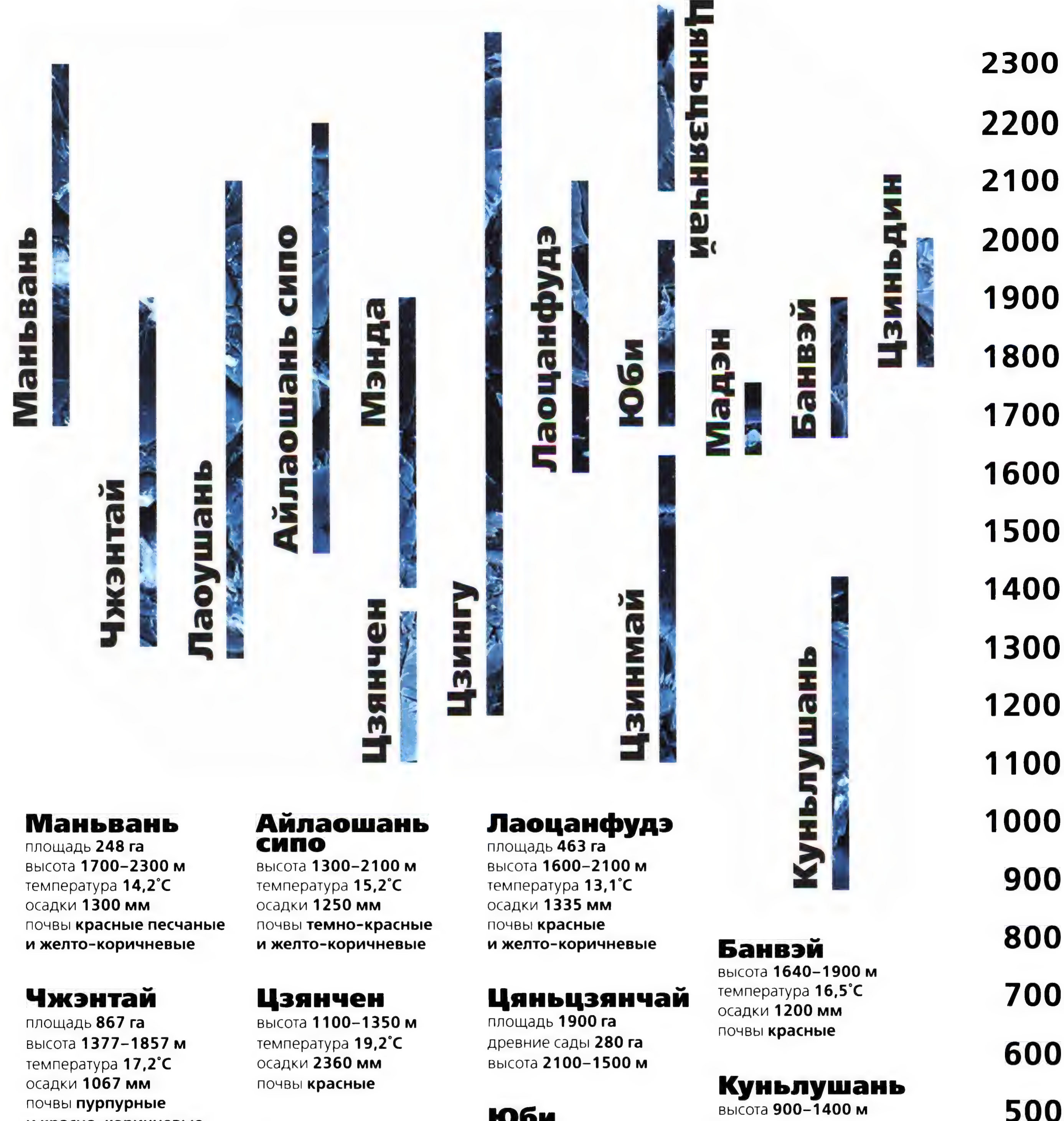
Прекрасный церемониальный шэн пуэр для искушенных ценителей.

Пуэр

普洱



Айлаошань сипо 哀牢山西坡
Лаоцанфудэ 老仓福德
Маньвань 漫湾
Цзиньдин 金鼎
Юби 御笔
Цзиндун 景东县
Айлаошань 哀牢山
Мэнда 勐大古茶山
Лаоушань 老乌山
Чжэньтай 振太古茶山
Мадэн 马邓古茶山
Чжэньюань 镇沅县
Вэньдун 文
Вэньсин 文杏
Цзингушань
景谷山
Малушань 马鹿山
Сяо Цзингу 小景谷
Таньба 田坝古茶山
Вэньлянь 文联
Вэньшань 文山
Вэньчжао 文召
Цзингу 景谷县
Куньлушань 困鹿山
Пасай цунь 帕赛村
Манно цунь
Бабянь 把边村
Куаньхун 宽宏村
Банвэй цунь 邦崴村
Банвэй 邦崴山
Моцзян 墨江县
Фэнъян 凤阳
река Ланьцан
Нинъэр 宁洱县
Пуэр 普洱市
Ланьцан 澜沧县
Симэн 西盟县
Сымао 思茅区
Гоцин 国庆古茶山
Цзянчэн 江城县
Мэнлянь
孟连县
Цзинмайшань 景迈山
Цзинмай цунь 景迈村
Манцзин цунь



Маньвань
площадь **248 га**
высота **1700–2300 м**
температура **14,2°C**
осадки **1300 мм**
почвы **красные песчаные и желто-коричневые**

Чжэнтай
площадь **867 га**
высота **1377–1857 м**
температура **17,2°C**
осадки **1067 мм**
почвы **пурпурные и красно-коричневые**

Лаоушань
древние сады **167 га**
дикорастущие деревья **25 га**
новые плантации тайдича **230 га**
высота **1400–2200 м**
температура **14,5°C**
осадки **1460 мм**
влажность **78%**
почвы **красные и желто-коричневые**

Айлаошань сипо
высота **1300–2100 м**
температура **15,2°C**
осадки **1250 мм**
почвы **темно-красные и желто-коричневые**

Цзянчен
высота **1100–1350 м**
температура **19,2°C**
осадки **2360 мм**
почвы **красные**

Мэнда
площадь старых садов **13 га**
высота **1400–1910 м**
температура **17°C**
осадки **1415 мм**
почвы **коричневые и красные**

Цзингу
площадь **100 га**
высота садов **1200–2350 м**
температура **17,5°C**
осадки **1600 мм**
почвы **красноземы, желто-коричневые**

Лаоцанфудэ
площадь **463 га**
высота **1600–2100 м**
температура **13,1°C**
осадки **1335 мм**
почвы **красные и желто-коричневые**

Цяньцзянчай
площадь **1900 га**
древние сады **280 га**
высота **2100–1500 м**

Юби
новые плантации тайдича **520 га**
древние сады **320 га**
высота **1700–2000 м**
температура **13,5°C**
осадки **1300 мм**
почвы **песчано-красные**

Мадэн
высота чайных садов **1760–1810 м**
температура **16,2°C**
осадки **1162 мм**
почвы **коричневые и красные**

Банвэй
высота **1640–1900 м**
температура **16,5°C**
осадки **1200 мм**
почвы **красные**

Куньлушань
высота **900–1400 м**
температура **17,7°C**
осадки **1700 мм**
почвы **красноземы**

Цзиньдин
высота **1800–2000 м**
температура **12,6°C**
осадки **1302 мм**
почвы **красные песчаные и желто-коричневые**

Цзинмай
площадь **6,67 кв.км**
высота садов **1100–1660 м**
температура **18°C**



Горы Цзинмайшань, поселок Цзинмай

Общая площадь старых чайных посадок здесь — 2,8 га. Высота колеблется в пределах 1100–1662 м над уровнем моря. Высокие древние деревья с пышной кроной растут на отдалении друг от друга, что является непременным условием *шань е ци юнь* 山野气韵 — «яркого и сильного аромата». Их ветви покрыты мхом, на стволах находят приют орхидеи и другие эпифиты.

Эпифиты – растения, которые живут на других растениях, но не паразитируют на них.

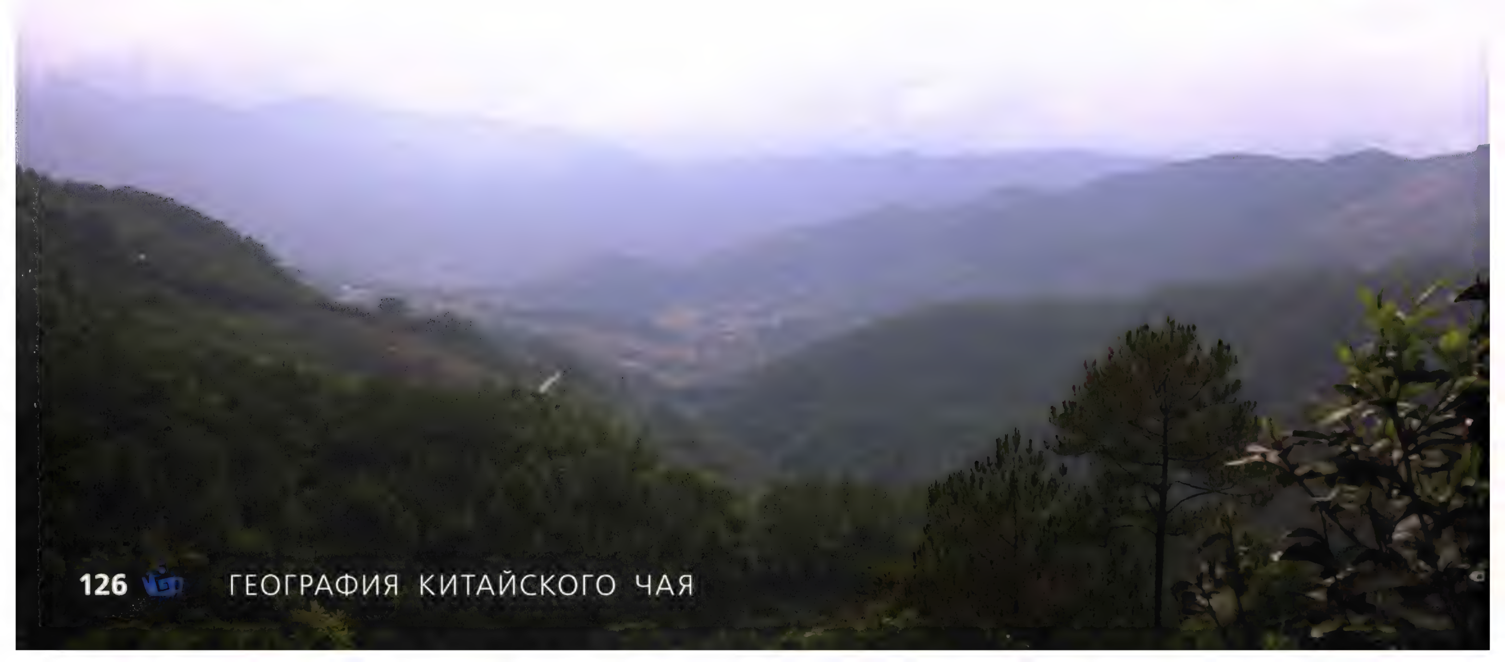
Горы Куньлушань 困鹿山

Горы *Куньлушань* общей площадью около 674 га входят в южный участок горной цепи Уляншань 无量山. Территория водораздела бассейнов рек *Ланьцанцзян* 澜沧江 и *Хунхэ* 红河. Максимальная высота — 2271 м над уровнем моря. Это самые высокие горы уезда *Нинэр* 宁洱 и самый большой регион произрастания древних чайных деревьев. На языке народности *дай* «Куньлу» означает «птичьи горы».

Собирают чай крестьяне деревень *Куаньхун* 宽宏, *Фэнъян* 凤阳 и *Бабянь* 把边. По рассказам старожилов, во времена династии Цин каждый год весной сюда приезжали императорские чиновники для отбора самого лучшего чая. Сегодня сырье отсюда поставляют на чайные фабрики округа *Куньмин*. Древние чайные сады составляют с человеческим жильем единое целое, растут на территории деревень. Насчитывают 372 чайных дерева старше 400 лет. Высаженные когда-то людьми старые деревья теперь очень похожи на дикорастущие.



Императорский чайный сад. Куньлушань (Птичьи Горы)



Чайное хозяйство в горах Цзингу

Горы Цзингу 景谷山

Чайный район Цзингу (景谷区) административно входит в Цзингу-дай-ийский автономный уезд городского округа Пуэр 景谷傣族彝族自治县. Горный массив Цзингушань представляет собой юго-западную оконечность хребта Уляншань 无量山 с максимальной высотой 2920 м.

Первые поселения племен айлао возникли здесь во втором тысячелетии до н.э. и входили в состав древнего государства Ичжоу. В эпоху династии Тан район входил в состав государства Иньшэн, и в исторических хрониках того времени есть упоминания о «превосходном чае из Иньшэна». У Цзингу очень древняя чайная история, и сегодня этот район остается одним основных по производству чая пуэр. В разное время здесь возникали рукотворные чайные сады, которые со временем превращались в древние рощи Цзайпэй Гу Цяо Му (栽培古乔木, культивированных деревьев), сырье с которых при тщательной обработке превращается в первоклассный пуэр.



Юньнань, Цзингу. Часть 1. Производство чая пуэр на заводе Да Е, весна 2015

Исторические хроники Цзингусян Чжи 景谷县志 содержат записи Минской эпохи о том, что *«у горы Дацзяньшань 大尖山 есть лес дикого чая, и крестьяне из Чжэнсин сян 正兴乡 собирают там листья и почки и делают чай»*. Сегодня в этом районе на высоте 2300–2500 м над уровнем моря на площади примерно 67 га насчитывается несколько сотен деревьев, возраст которых превышает 400 лет. Местный 20-метровый Чайный Король имеет диаметр ствола в основании 88 см и ширину кроны 16,5 м. Другие древние чайные сады находятся в



Рассвет в горах Цзингу

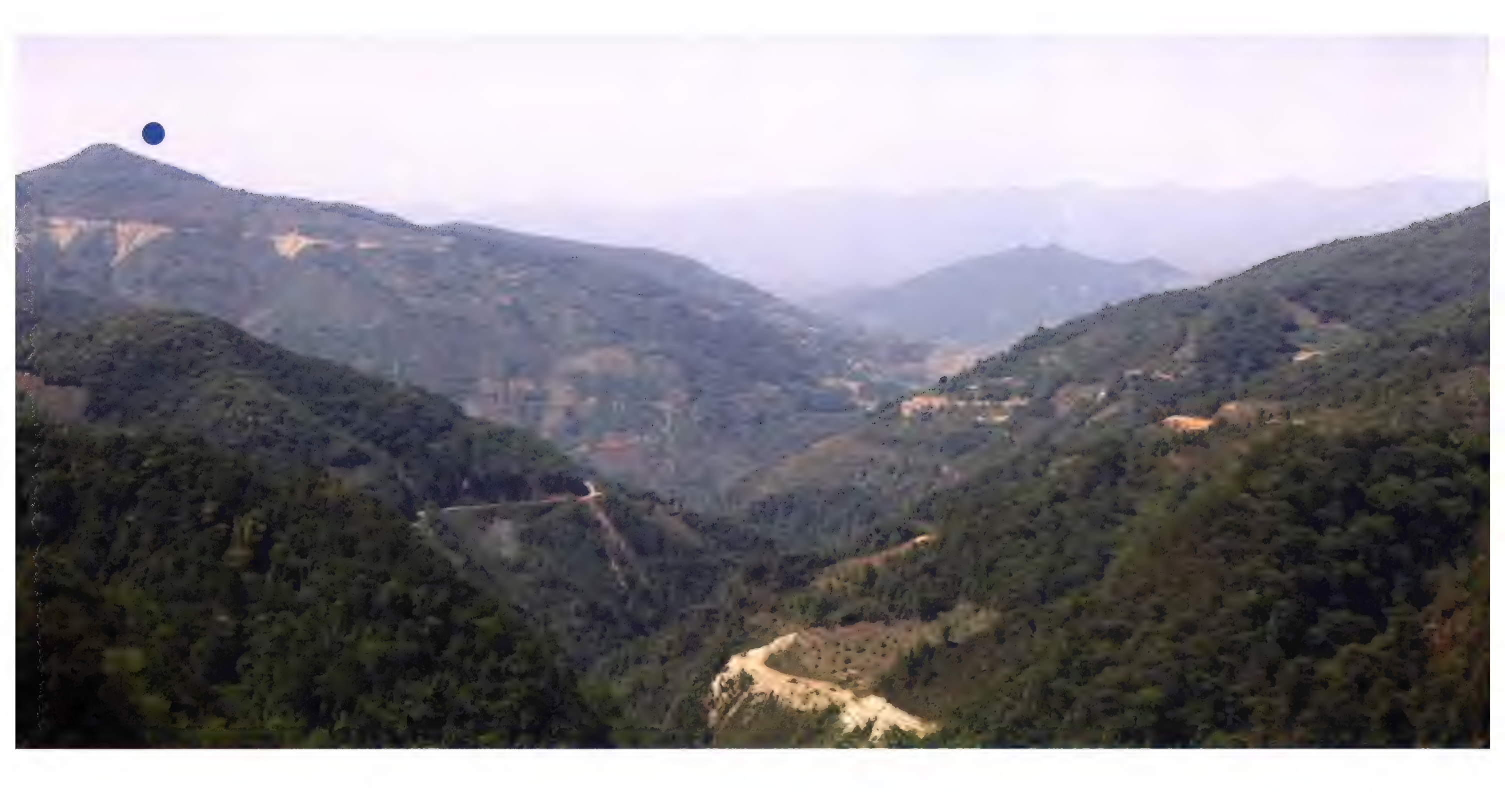
Сяо Цзингу 小景谷 (Малом Цзингу) в районах Малушань 马鹿山, Вэньдун 文东, Вэньсин 文杏, Вэньшань 文山, Вэньлянь 文联, Вэньчжао 文召. Чайные деревья растут в естественных условиях, их не подрезают и не опрыскивают химикатами. Большинство высажены в XIX в. во время расцвета чайного дела в округе Пуэр, но есть и более древние растения. Собирают сырье и делают из него чай крестьяне народностей *и* и *дай* из соседних деревень, для которых его производство является одним из основных занятий.

Уезд Чжэньюань 镇沅县

Чайные плантации Чжэньюань-И-Хани-Лахуского автономного уезда занимают в общей сложности 179 кв.км в предгорьях двух горных систем — Айлаошань 哀牢山 на востоке и Уляншань 无量山 на западе. На высоте 1700–2500 м «из облаков и тумана» рождается здесь настоящий альпийский чай. Аборигены народностей и, хани и лаху испокон веков живут здесь заготовкой чая, обменивая его в долинах на рис и другие продукты, потому что горные склоны плохо подходят для выращивания риса. Исторически в уезде сложилось несколько обособленных чайных районов — Цяньцзячжай, Лаоушань, Чжэньтай, Таньба, Мэнда и Мадэн.

Живописный район Цяньцзячжай 千家寨景区, расположившийся на западных склонах горной системы Айлаошань 哀牢山, является частью природного заповедника Айлао, одного из крупнейших в зоне субтропического климата, который охватывает и соседние уезды Цзиндун и Цзингу. Административно чайные деревья, произрастающие в девственных горных лесах на территории уезда Чжэньюань, закреплены за жителями поселков Цзюцзя 九甲镇 и Хэпин 和平乡. Главные достопримечательности Цзюцзя — «чайные короли из Цяньцзячжай», древние чайные деревья Чаван И Хао 茶王一号, или Чайный король № 1, и Чаван Эр Хао 茶王二号, или Чайный король № 2. Первому 2700 лет, его высота 25,6 м, диаметр кроны 22 м, диаметр ствола у основания 1,12 м; растет он в горном лесу на высоте 2450 м над уровнем моря. Чайный король № 2 младше первого на двести лет, ему только 2500; его высота 19,16 м, диаметр кроны 18 м, диаметр ствола у основания 1 м. И растет он немного пониже, на отметке 2280 м.





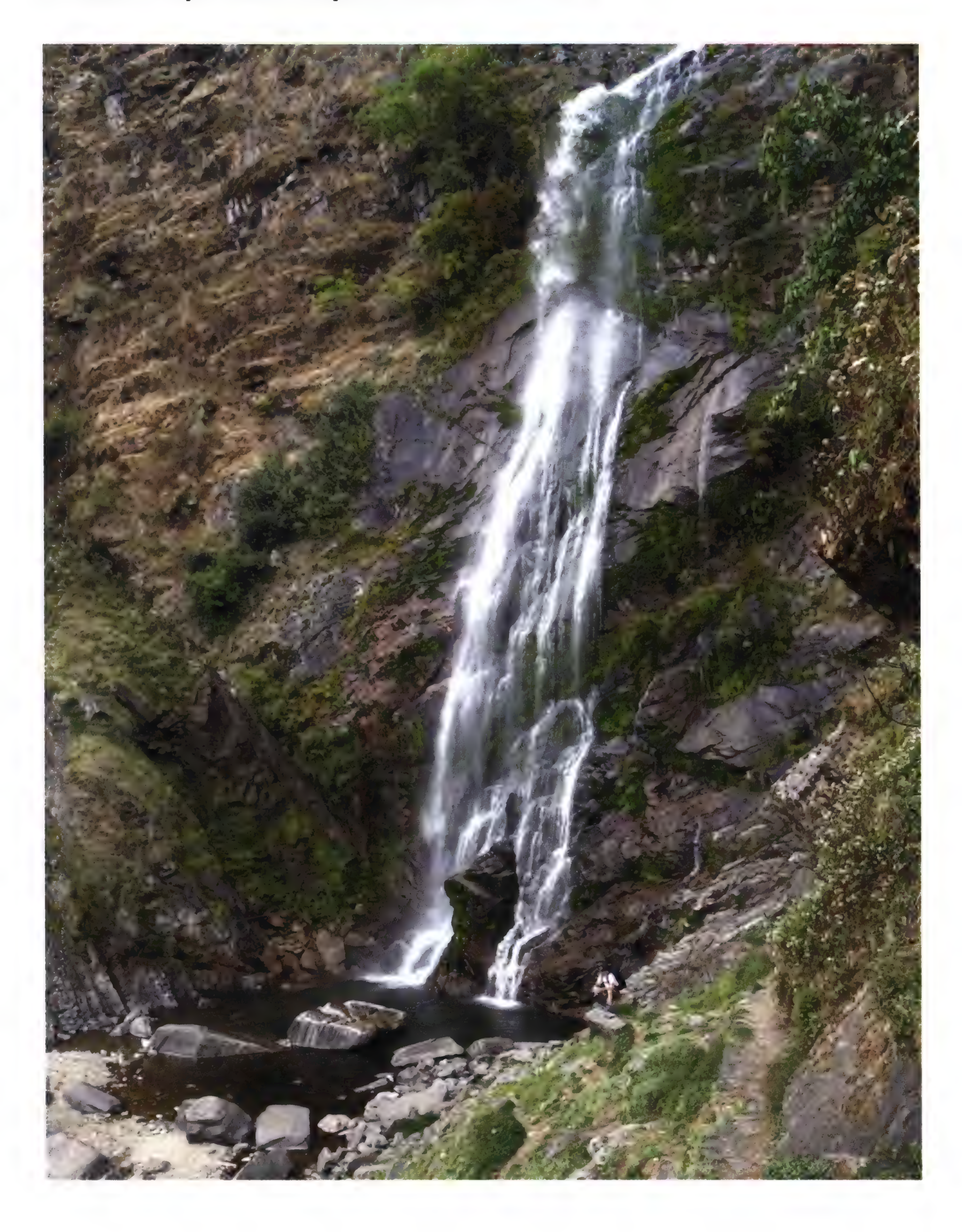
История чайного района Лаоушань 老乌山, географически принадлежащего к горной цепи Уляншань 无量山, прослеживается до VII века, когда здесь находилось княжество Иншэн 银生, которое упоминается в Танских хрониках как родина «серебряного чая». К живым свидетелям той поры, трем «чайным старейшинам» возрастом 1200, 1300 и 1800 лет, сегодня совершаются паломничества местных чаеводов и редких приезжих туристов. Среди каменистых утесов и глубоких расщелин разбросаны небольшие старые сады, разбитые сотни лет назад и окруженные теперь джунглями, от которых стали почти неотличимы. В 2006 году все древние чайные деревья были занесены в реестр и закреплены за жителями поселков Лоцзя 罗家村, Набу 那布村 и Вэньли 文立. Старых садов в общей сложности 167 га, и еще на 25 га смешанного широколиственного леса встречаются одиночные дикие деревья. 230 га отведены под новые плантации на высоте 1400–2200 м. Развитие экологического чайного туризма занимает не последнюю строку в планах нынешней администрации уезда, но до их реализации пока далеко, и горный лес дышит первозданной тишиной.

Район старых чайных садов Чжэньтай 振太古茶山 на западных склонах горы Уляншань находится под юрисдикцией сельской волости Чжэньтай 振太乡. Среднегодовые температуры +17,2°C, количество осадков 1067 мм. Почвы красно-коричневые и пурпурные. Большинство старых садов в этих местах были посажены в середине XVII века. Сегодня это участки сосредоточения чайных деревьев разного возраста в смешанном горном лесу, которые в совокупности занимают 867 га на высоте 1370–1850 м. Сбором и заготовкой чая занимаются крестьяне народностей и и хань, проживающие в близлежащих хуторах Шаньцзе 山街村, Синлун 兴隆村, Шахэ 沙河村, Вэньпа 文帕, Сяочжай 小寨村 и Хуанливань 黄梨湾村.

В районе Старой чайной горы Таньба 田坝古茶山 (сельская волость Таньбасян 田坝乡) для чайного путешественника и любителя редкостей есть сразу несколько интересных локаций. Во-первых, тысячелетнее чайное дерево, растущее на высоте 1925 м в окружении горного леса. Во-вторых, старый сад в на склонах горы Даинпаншань 大营盘山, заложенный в конце XIV века переселенцами из Цзянси, бежавшими от войны и укрывшимися в здешних уединенных местах. Их далекие потомки, семьи Дао 刀, Ай 艾, Е 叶 и Фан 方 на протяжении всей последующей истории делают чай, известный как Хайтан 海塘茶, по названию первого основанного ими хутора. Говорят, что в XVIII веке чай Хайтан удостоился похвалы самого императора Юнчжэна. Чайные сады с тех пор разрослись. Только древних насчитывается 70 га, да еще 267 га экологических чайных садов, посаженных в последние десятилетия. Заготовкой чая занимаются крестьяне в Лаохайтан 老海塘, Вацяо 瓦桥村, Чашаньтин 茶山箐, Минцян 民强村, Ляньмэн 联盟村 и других хозяйствах.

Чайные горы Мэнда 勐大古茶山 являются частью горной цепи Уляншань и имеют общую границу с горами Чжэньтай и Цзингу. В прошлом эти три горы входили в один административный район. Согласно статистике, в Мэнда сохранилось более четырех тысяч древних чайных деревьев, растущих на высоте 1400–1910 м на общей площади 13 га в смешанном широколиственном лесу. Крестьяне из Дацзин 大井村, Вэнькуан 文况村, Вэньмэн 文蒙村, Вэнькай 文井村, Вэньбу 文卜 и других деревень заготавливают из сырья с древних деревьев шэн пуэры, в том числе «бамбуковый чай», когда маоча закладывают на дозревание в полый стебель бамбука.

Чайные горы Мадэн 马邓古茶山 географически входят в состав западных отрогов горной цепи Айлаошань, а административно находятся под юрисдикцией сельской волости Чжэдун 者东镇. История культурного разведения чая насчитывает здесь 800 лет, старые чайные сады разного возраста занимают в общей сложности 33 га на высоте 1700–1800 м. В последние десятилетия к ним добавились 1300 га новых экологических плантаций с ежегодным объемом готового чая порядка 370 тонн. Заготовкой чая занимаются крестьяне из деревень Майди 麦地村 Мадэн 马邓村.



Уезд Цзянчэн 江城县

Цзянчэн-Хани-Ийский автономный уезд 江城哈尼族彝族自治县 находится на крайнем юго-востоке округа Пуэр на границе с Лаосом и Вьетнамом, поэтому его называют и янь сань го 一眼望三国, «охватывающий взглядом три страны». Площадь уезда 3476 кв.км, рельеф гористый, понижается с северо-запада на на юго-восток. Климат горный муссонный субтропический, средняя годовая температура +18,7°C, влажность 85%, осадков за год выпадает в среднем 2283 мм. Природные условия идеально подходят для выращивания чая, и история его производства насчитывает более полутора тысяч лет. В древности здесь находился один из пунктов отправки юньнаньского чая в Тибет. Но расцвет чайного дела в уезде пришелся на эпоху правления императора Цяньлуна из династии Цин, когда местный чай отправлялся в Пекинский дворец Гугун. В период Республики здесь было зарегистрировано более 20 компаний, занимавшихся переработкой сырья и экспортом готового чая, в том числе такие известные, как «Чайный дом Цзинчан» 敬昌号茶, «Цзянчэн Хао»江城号, «Футайлун Ча Чжуан» 福泰隆茶庄 и другие. В наши дни Цзянчэн занимает второе место в округе Пуэр по ежегодному объему производимого чая. Общая площадь под чаем составляет 13 714 га, из них на долю современных плантаций приходится 11 267 га и 2447 га — на долю старых садов. Годовой объем чая превышает 15 000 тонн. В отрасли занято 16 000 крестьянских хозяйств и 140 предприятий по переработке чая, всего 60 000 человек. Географические локации «с историей» сосредоточены в сельской волости Гоцин 国庆乡 и известны сегодня под общим названием Гоцин Гу Ча Шань 国庆古茶. Сбором и заготовкой чая там занимаются крестьяне из Мэдэн 么等村, Лоцзе 络捷村, Тяньфан 田房村, Галэ 嘎勒村, Бобечжай 博别寨 и Лачжу 拉珠村.





Уезд Цзиндун 景东县

Цзиндун-Ийский автономный уезд 景东彝族自治县, самый северный из входящих в состав округа Пуэр уездов, простирается на 61 км с востока на запад и на 73 км с севера на юг, занимая площадь 4532 кв.км в географических координатах 100 °22´–101°15´ восточной долготы и 23°56´–24°29´ северной широты. Рельеф гористый, сформированный отрогами Уляншань и Айлаошань. Самая высокая точка — 3371 м на вершине горы Маотоу 猫头山, самая низкая — устье реки Вэньсяо 文笑河, 795 м над уровнем моря, а между ними в диапазоне от 2000 до 3000 м — крутые склоны и глубокие долины.

На долю равнин приходится всего 4,5% рельефа, поэтому сельское хозяйство вести затруднительно. А вот для чаеводства условия самые благоприятные, поэтому жизнь местных крестьян исторически неразрывно связана с чаем. В смешанном широколиственном лесу на площади 190 кв.км произрастают дикие чайные деревья; старые сады занимают 24,7 кв.км в районах Лаоцанфудэ, Цзиньдин, Маньвань, Юби, 哀牢山西坡古茶山. Совокупная площадь современных плантаций составляет 157 кв.км.

Лаоцанфудэ гучашань 老仓福德古茶山 находится на севере уезда Цзиндун, имеет общую границу с уездом Наньцзян округа Дали. Дикие чайные деревья растут в смешанном хвойно-лиственном лесу на высоте 1600–2100 м на площади 463 га. Всего с учетом современных плантаций под чаем занято 1330 га. Сбором и заготовкой чая занимаются крестьяне из деревень Ицан 迤仓村, Чжунцан 中仓村, Вайцан 外仓村, Хэди 河底村, Минфу 民福村, Банмай 邦迈村 и Ичан 义昌村. Маоча закупают завод Сягуань из соседнего округа Дали, мэнхайский брэнд Даи и другие менее известные компании. В последние десятилетия силами местных фермерских кооперативов было построено два небольших завода по переработке чая.

Цзиньдин гучашань 金鼎古茶山 — это старые сады на высоте 1800–2000 м на западных склонах Уляншань вокруг деревень Мэнлин 勐令村, Чахэ 岔河, Гунпин 公平村, Цзиньцзилинь 金鸡林村, Цинхэ 清河村, Цинтоу 箐头村, Лундун 龙洞村 и Яньтоу 岩头村.

В районе Маньвань гучашань 漫湾古茶山 есть несколько старых садов общей площадью 248 га, растущих в окружении горного леса на высоте 1700–2300 м. Микроклимат мягкий и влажный, сравнительно прохладный — среднегодовая температура +14,2°C. Наибольшая концентрация древних чайных деревьев наблюдается вокруг деревень Маньвань 漫湾村, Аньчжао 安召村 и Вэньчжу 温竹村. Возраст старейших деревьев достигает 800 лет.

Юби гучашань 御笔古茶山 — самый южный чайный район уезда Цзиндун, расположенный на территории природного заповедника Уляншань. В древности входил в состав княжества Иньшэн. В настоящее время здесь находится несколько разрозненных старых садов на высоте 1700–000 м вокруг деревень Шаньсинь 山心村, Бинби 丙必, Цинлян 清凉村, Шаньчун 山冲 и Хуанцаолин 黄草岭, которые занимают в общей сложности 320 га.

Айлаошань сипо гучашань 哀牢山西坡古茶山 занимают 457 га на высоте 1300–2100 м вокруг деревень Хэшао 和哨, Дацзе 大街, Цили 气力, Саньи 三营, Вэньган 文岗, Инпань 营盘, Пело 撇罗, Вэньча 文岔 и Лушань 芦山村. Среди чайных деревьев есть много настоящих долгожителей, возраст которых превышает 800 лет.





Банвэй 邦崴区

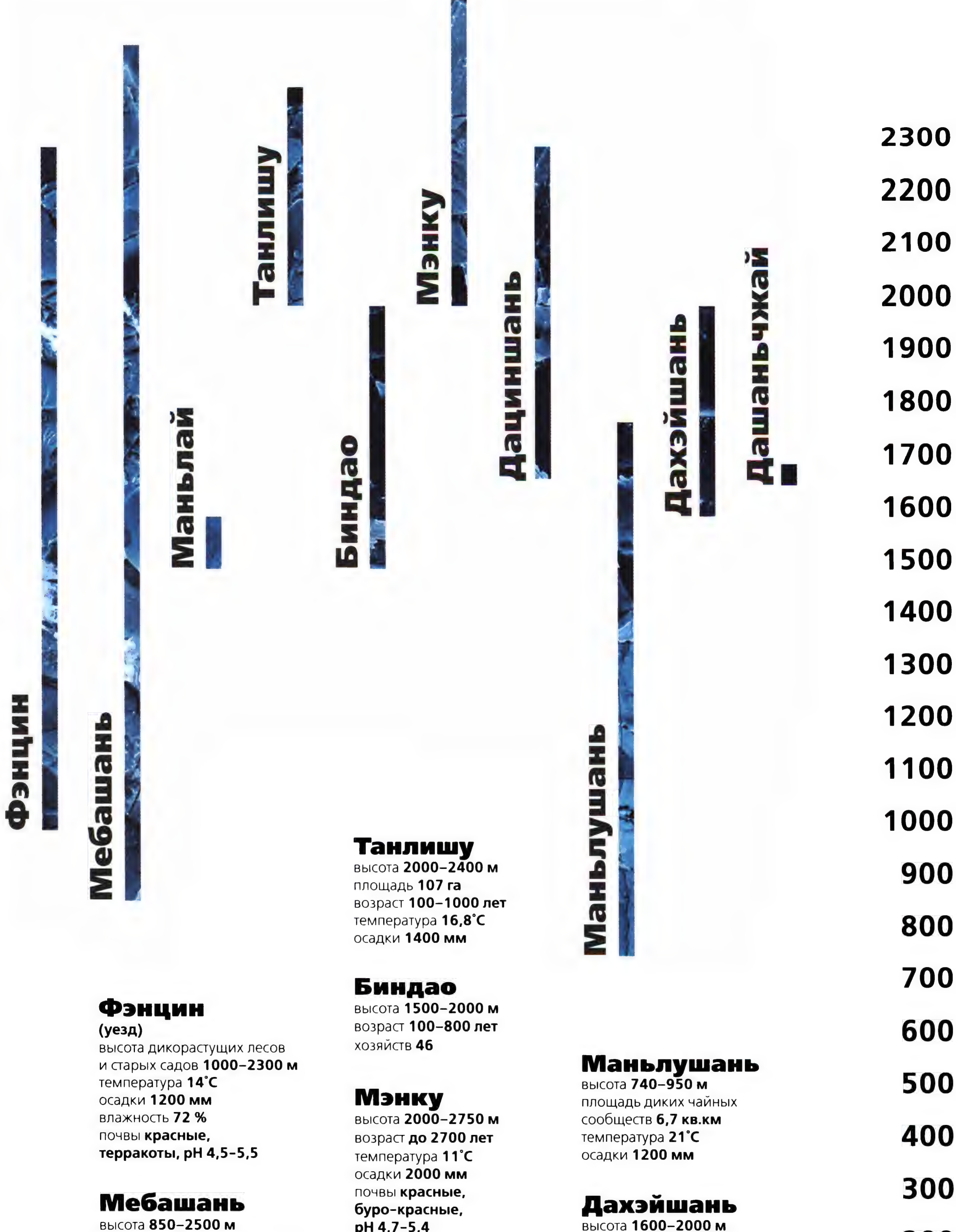
На востоке округа Пуэр находится Ланьцан-лахуский автономный уезд 澜沧拉祜族自治县, главной чайной достопримечательностью которого является чайный район Банвэй 邦崴区, включающий деревню Банвэй цунь 邦崴村 и окрестности: Сяоба цунь 小坝村, Пасай цунь 帕赛村, Манно цунь 芒糯村 и другие поселки. Наибольшую ценность представляет сырье из чайного сада эпохи династии Мин. На высоте 1800–1900 м в окружении горного леса растут 600-летние чайные деревья, самое почтенное из которых зовется Чайный король с гор Банвэй 帮崴山古茶王. Его высота 11,8 м, диаметр ствола у основания — 1,8 м, размеры кроны — 8 × 9 м. В октябре 1992 г. при поддержке Института чая при Юньнаньской сельскохозяйственной академии 云南省农科院茶叶研究所, Чайного общества уезда Сымао 思茅地区茶叶学会, Администрации округа Сымао 思茅行署 и Правления округа Ланьцан 澜沧县政府 была проведена научная экспедиция, которая на основании собранных материалов пришла к заключению, что чайные деревья Банвэй являют собой переходный тип между диким и окультуренным растением. В апреле 1993 г. представительная комиссия из 181 эксперта заключила, что среди чайных деревьев Банвэй присутствуют носители древнейшего генотипа. В 1997 г. Государственное управление почты и связи Китая выпустило почтовую марку с изображением Чайного правителя из Банвэй. В 2013 г. чай из Банвэй был удостоен звания Ши Цзе Ча Юань 世界茶源 — «Мировой источник чая».

Линьцан

临沧市



река Ланьцан
Цзиньсю цунь 锦秀村
Фэнцин
凤庆县
Хуанчжулинь 黄竹林箐
Юньсянь
云县
река Ланьцан
Уцзячжай
吴家寨
Мебашань 茂笆山
Маньлай 曼来
Юндэ Дасюшэань 永德大雪山
Манфэй цунь 忙肺村
Танлишу 棠梨樹
Дашаньчжай 大山寨
Линьсян
临翔区
Маньлушань 忙麓山
Бандунсян 绑东乡
Сигуй 昔归
Мэньюн 勐永
Юндэ
永德县
Чжэнькан
镇康县
Наньпо 南迫
Биндао цунь 冰岛村
Гуннун 公弄
Бано 坝糯
река Ланьцан
Сяохусай 小户赛
Гэнма
耿马
Мэнку Дасюэшань
勐库大雪山
Дациншань 大青山
Манхун 芒洪村
Фужун 福荣
Шуанцзян
双江
река Ланьцан
Цанъюань
沧源
Дахэйшань 大黑山
Нолян 糯良乡
Даньцзя 单甲乡



Фэнцин
(уезд)
высота дикорастущих лесов и старых садов **1000–2300 м**
температура **14˚C**
осадки **1200 мм**
влажность **72 %**
почвы **красные, терракоты, pH 4,5–5,5**

Мебашань
высота **850–2500 м**
площадь диких рощ **10 кв.км**

Маньлай
высота **1500–1600 м**
возраст **80–300 лет**
температура **18,7˚C**
осадки **1170 мм**

Танлишу
высота **2000–2400 м**
площадь **107 га**
возраст **100–1000 лет**
температура **16,8˚C**
осадки **1400 мм**

Биндао
высота **1500–2000 м**
возраст **100–800 лет**
хозяйств **46**

Мэнку
высота **2000–2750 м**
возраст **до 2700 лет**
температура **11˚C**
осадки **2000 мм**
почвы **красные, буро-красные, pH 4,7–5,4**

Дациншань
высота **1650–2300 м**
площадь диких чайных сообществ **20 кв.км**
температура **18˚C**
осадки **1300 мм**

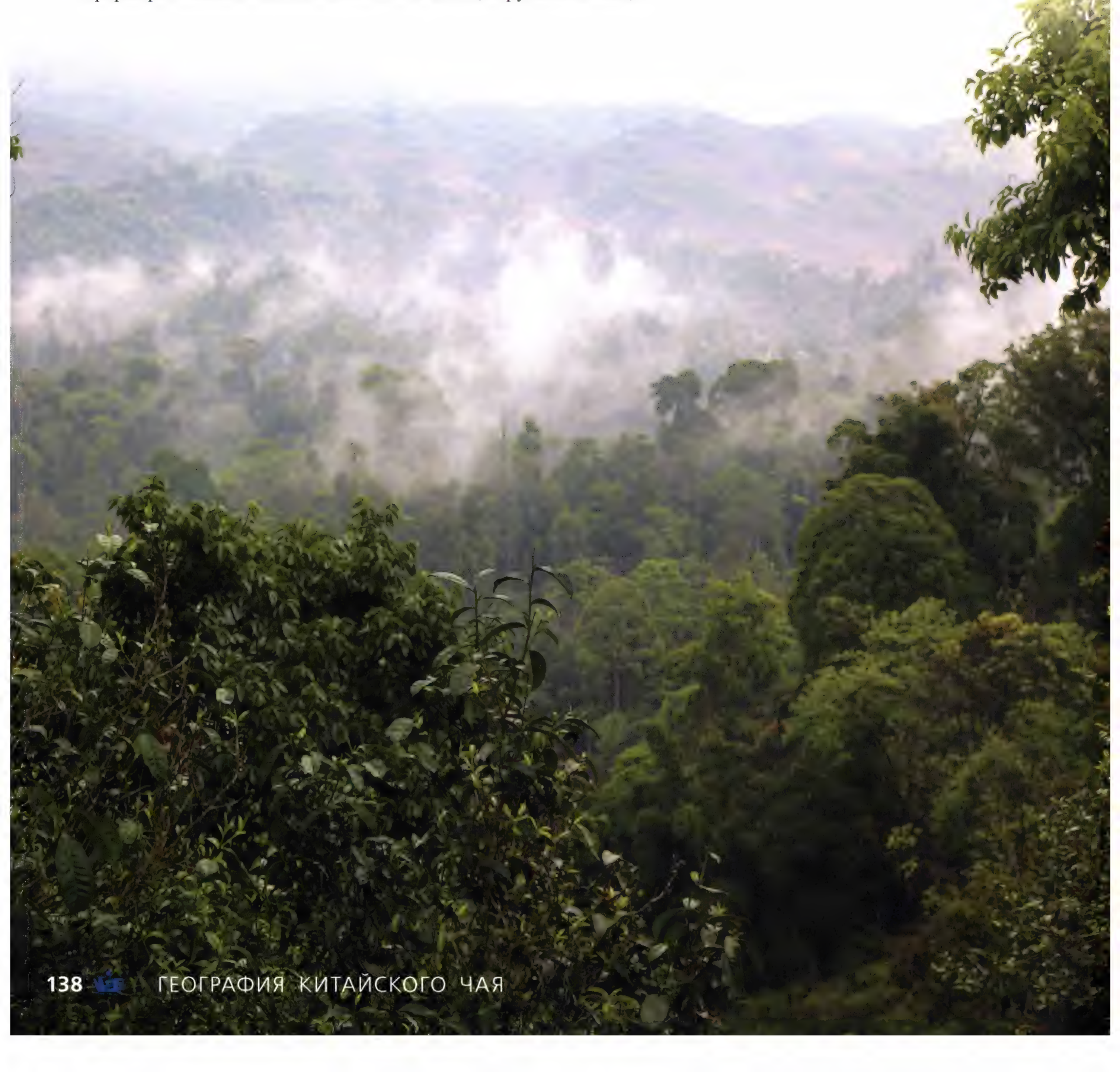
Маньлушань
высота **740–950 м**
площадь диких чайных сообществ **6,7 кв.км**
температура **21˚C**
осадки **1200 мм**

Дахэйшань
высота **1600–2000 м**
площадь диких чайных сообществ **20 кв.км**

Дашаньчжай
высота **1640 м**
температура **17,3˚C**
осадки **1400 мм**

Потрясающей красоты ландшафт утопает здесь в зелени субтропического леса. Горные пики создают тень и дают пристанище туманам, влаги всегда в достатке. Средняя годовая температура +21°С, годовое количество осадков 1200 мм. Общая площадь «чайной» территории составляет более 10 000 му (6,7 кв.км) в границах 740–950 м над уровнем моря. Это тропический муссонный лес, где наряду с чайными растут манговые, камфорные, оливковые и другие деревья. На дайском языке Маньлу означает «туманы и росы».

Исторические хроники уезда Мяньнин 缅宁县志, к которому относился этот район в цинскую эпоху, повествуют о том, что «...в Сигуй и Бандун занимаются производством чая, и чай из Сигуй исключительно хорош, и превосходит все остальные». Примерно на средней высоте горы сейчас находится около 20 гектаров старого чайного сада, где деревья достигают 60–80 см в обхвате у основания. Ежегодно весной там заготавливают около полутора-двух тонн мао ча и около тонны осенью. В 70-е гг. XX в. деревня Сигуй отправляла администрации округа 100 кг своей лучшей продукции. Чайные фермеры называли его Сяньвэй Ча 县委茶 (Окружным чаем).



Жарим чай в деревне Сигуй



Интересный факт: в 2007 г., во время обвала цен на Пуэр, чай из Сигуй не только сохранил позиции, но и даже немного вырос в цене. По мнению ценителей, чай из Сигуй отличается чистым и сильным, острым ароматом, его вкус густой и плотный, слегка терпкий, с горчинкой, быстро переходит в глубокое, сладкое *хуэй гань*, послевкусие. Ограниченное количество производства, которое строго контролируется на местном уровне, делает этот замечательный чай настоящим раритетом.



Горы Маньлушань, река Ланьцанцзян

Мэнку 勐库

Чайный регион Мэнку Шуанцзян

Чайные сады региона Мэнку 勐库 (уезд Шуанцзян 双江, округ Линьцан 临沧) расположены на высоте 2200–2750 м, максимальной для вида камелиевых. Климат субтропический, муссонный, в период дождей здесь клубится плотный туман, насыщая влагой побеги чайных деревьев.

Над территорией проходит Северный тропик Рака, поэтому район также зовется Место Поворота Солнца 太阳转身的地方. Среднегодовой уровень осадков — 1100–1400 мм. Среднегодовая температура составляет +19,4°С. Почвы красные и буро-красные, с высоким содержанием органики. Уровень РН — 4,7–5,4. Здесь самые большие в мире видовое разнообразие, плотность произрастания и площадь дикорастущих чайных деревьев.

Лучшим в Мэнку считается чай из деревни Биндао цунь 冰岛村, расположенной в 33 км к северу от административного центра Мэнку. Несмотря на название деревни, которое переводится как *Ледяной остров*, в этой местности не бывает снега и льда. Круглый год в этом тропическом раю зеленеют покрытые лесом горы, щебечут птицы и журчат ручьи. На языке коренного населения (народности дай) деревня называется Бяньдао, что означает «дамба из мха». Ранее китайскими иероглифами название записывалось как Бяньдао 扁岛, но в 1960 г. в официальный административный реестр деревня вошла под названием Биндао 冰岛, хоть это и не отражает изначального смысла.



Поездка в Мэнку. Дегустация пуэров

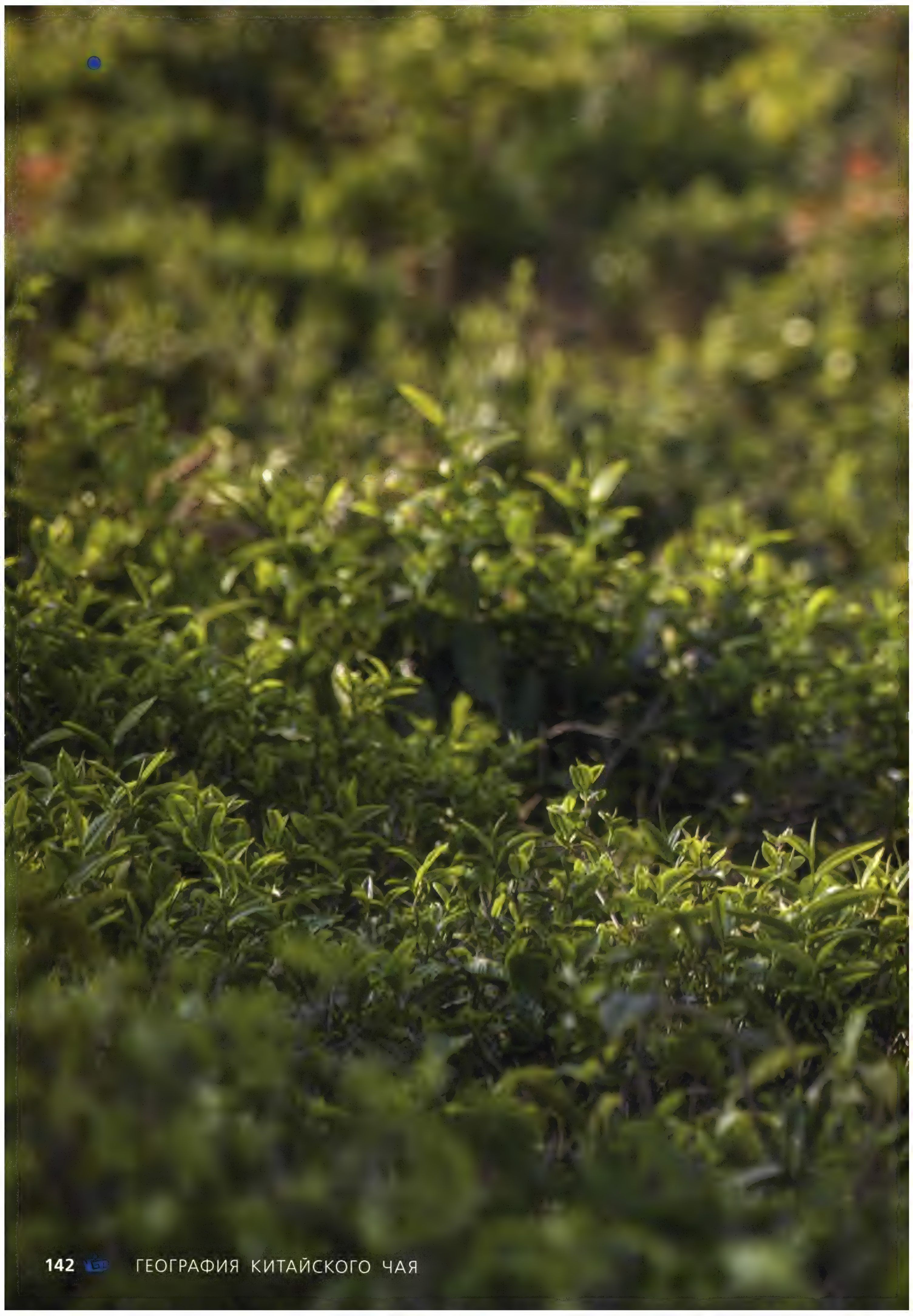
В исторических хрониках Шуанцзян 双江 (Двуречье, местность, лежащая в месте слияния рек Ланьцан цзян 澜沧江 и Сяохэй цзян 小黑河) есть запись о том, что «в 21 год правления под девизом Чэнхуа (1485 г.) в Мэнмэн 勐勐 (старое название Шуанцзян) по приглашению старейшин племени дай прибыли люди из Сишуанбаньна и сажали чай». Сегодня древние чайные деревья, посаженные тогда, имеют возраст более 530 лет.

При этом необходимо отметить, что в период 1479–1903 гг. управление Мэнку находилось в руках общины дай. Но на этих землях издавна проживали также буланы, ва, лаху и другие потомки древнего народа пу (濮), не имеющие письменности (и сегодня они используют для записи своих слов китайские иероглифы или письмо дай). Эти племена первыми в Юньнани начали выращивать чай, хоть записей об этом и не вели. А вот посаженные ими чайные деревья дожили до наших дней. У деревень, принадлежащих буланам и лаху, Гуннун 公弄, Саохусай 小户赛, Наньпо 南迫, Бано 坝糯, Дунго 懂过 и других тоже есть чайные сады, разбитые в разные исторические эпохи, где сохранилось в общей сложности около 1000 деревьев с диаметром ствола 0,3–0,6 м. Старейшее дерево высотой 20 м и размером зеленой кроны 16×15 м достигает в обхвате у основания 4 м. И в каждой деревне чай обладает своим особым характером.

Но чай из Биндао всегда считался лучшим. Возможно, потому, что эта деревня расположена выше других, а климат и почва там идеально подходят для выращивания чая. Или потому, что чайные сады Биндао столетиями принадлежали старейшинам Мэнмэна. Или они принадлежали местной знати как раз потому, что были лучшими.

В старом чайном саду деревни Биндао









Рядом с материнскими деревьями подрастает новое поколение

А поскольку чай в этих местах всегда являлся аналогом местной валюты, которую можно было обменять на любой товар, чайные семена и саженцы часто выступали в качестве ценного подарка. Из тех же исторических хроник известно, что на 25 году правления под девизом Цяньлун (1760 г.), когда породнились старейшины Мэнмэна и Шуньнина 顺宁, из Мэнмэна в качестве приданого были присланы несколько сотен цзиней семян чая для вождей Шуньнин.

Помимо старых чайных садов в тропических лесах Мэнку среди других видов флоры произрастают и «дикие» представители мушу ча 母树茶 (материнских чайных деревьев), носители древнейших генов чайного растения, выделенных ботаниками в отдельное подсемейство *чайных деревьев Мэнку* 勐库茶种.

Сегодня чай со старых деревьев Биндао известен не только в Китае, но и на Тайване, в Европе, Японии, Корее и странах ЮВА, где котируется исключительно высоко. И он того действительно заслуживает – одновременно сильный и тонкий, интересно меняющийся во времени. Но основная масса мао ча, который заготавливают местные крестьяне и поставляют на фабрику Шуанцзян Мэнку (ей принадлежит 166 500 м² заводских площадей, а объем ежегодного производства составляет 10 000 тонн), делается из *тайди ча*, чая с плантаций.

Новые плантации Биндао цунь

Чайный король Цзиньсю Чаван

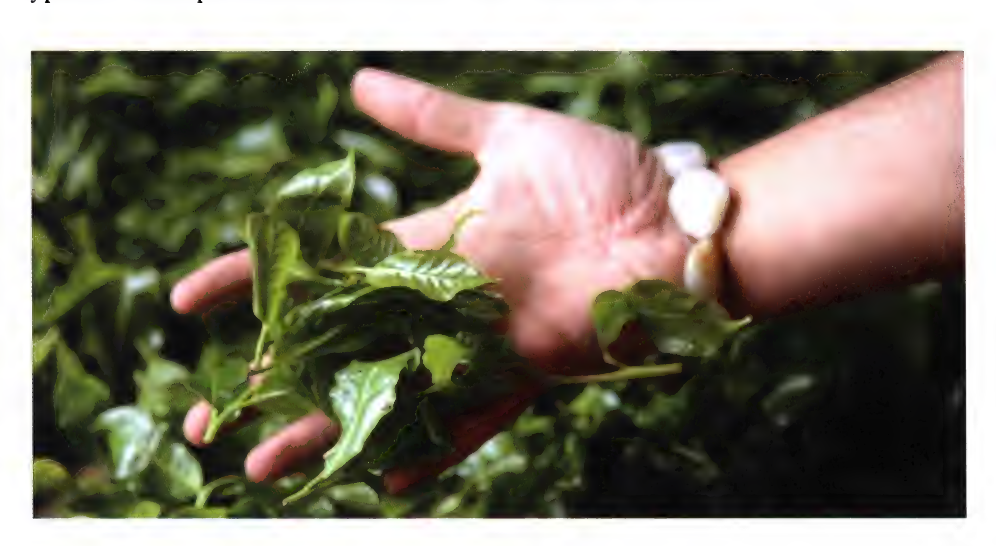
Уезд Фэнцин 凤庆县

Главной достопримечательностью района является 3200-летний Цзиьнсю ча ван 锦秀茶王 (Чайный король из Цзиньсю), растущий на высоте 2245 м у деревни Цзиньсю цунь 锦秀村.

Фэнцин – маленький городок в провинции Юньнань



Но это далеко не единственный местный долгожитель. У чайных традиций уезда Фэнцин давняя история. Наибольшее сосредоточение чайных деревьев находится в районе Фэншань 凤山 (Фениксовые горы). Сырье собирают крестьяне из тринадцати поселков, чайные сады находятся как в непосредственной близости от человеческого жилья, так и на удалении, в джунглях. Помимо древних садов в уезде существует большое количество новых плантаций, ежегодный урожай с которых составляет 10 000 тонн чайных листьев.



Первый весенний урожай 2017 года с верхушки тысячелетнего чайного дерева

Дяньхун 滇红. А еще в уезде Фэнцин делают *дяньхун* — юньнаньский красный чай. Отсюда технология его производства распространилась более чем в 20 уездов областей *Линьцан, Баошань, Пуэр, Сишуанбаньна, Дэхун* и *Хунхэ.*

Всемирно известный сегодня красный чай *Дяньхун* 滇红, или Дяньский красный (*Дянь* — сокращенное название провинции Юньнань), появился в конце 30-х годов XX века. Этому предшествовала научно-исследовательская работа технологов *Фэн Шаоцю* и *Чжэн Хэчуня*. Осенью 1937 г. по заданию Китайской чайной компании отправились в Юньнань, чтобы наладить производство китайского чая, который стал бы конкурировать на мировом рынке с индийскими аналогами. Несмотря на трудности, работа увенчалась успехом. Фэн Шаоцю и Чжэн Хэчунь вывели сорт чайного дерева, листья и почки которого идеально подходили для последующей обработки по технологии глубокой ферментации. Чай заваривался в яркий коричнево-красный настой с сильным ароматом и насыщенным вкусом.

В 1939 г. на рынок выпустили первую опытную партию юньнаньского красного чая *Юньхун*. В следующем году название заменили на *Дяньхун*. После становления КНР его производство расширилось, технологию усовершенствовали и в 1986 г. объем продаж достиг отметки в 10 000 тонн.

История чая *Дяньхун* неразрывно связана с историей чайной фабрики *Фэнцин* (полное название — Юньнань Дяньхун Цзитуань Фэнцин Ча Чан 云南滇红集团凤庆茶厂 (Чайная фабрика Фэнцин группы Юньнань Дяньхун), основанной в 1939 г. В наши дни в 84 ее цехах производят ежегодно 10 000 тонн чая более ста разновидностей — пуэров, дяньхунов и зеленых сортов.

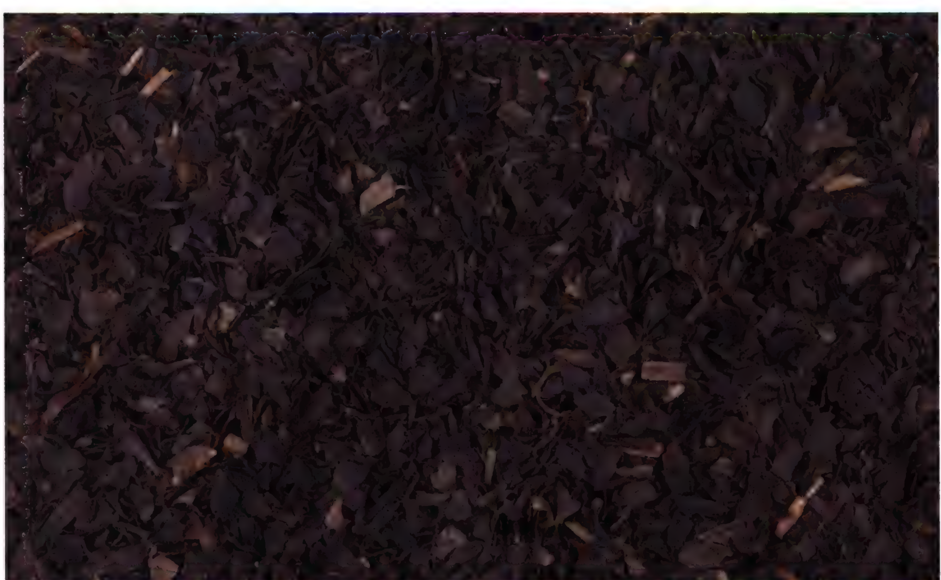
Вид на горы уезда Фэнцин



Дяньхун е ча



Дяньхун шуйча



Дяньхуны подразделяются на четыре категории: *дяньхун гунфухун* (высший сорт), *дяньхун е ча* (листовой чай), *дяньхун шуйча* (измельченный чай) и *дяньхун моча* (чайная крошка).

Что касается технологии, то для получения всех категорий без исключения в процессе обработки листья и почки проходят через завяливание, сминание (либо сминание с измельчением), ферментацию и сушку.

Дяньхун высшего сорта делают из отборного весеннего сырья. Это сочные, крепкие почки и нежные листики (один-два верхних на побеге). Обильная ворсистость является одной из отличительных особенностей высокосортного *дяньхуна*.

Чаинки туго скручены, плотные и крупные, темно-коричневые, на них хорошо заметен золотой ворс светло-желтого, хризантемово-желтого или золотисто-желтого оттенков. Заваренный чай имеет насыщенный красный цвет (по краю чашки — золотая кайма), аромат освежающий, вкус крепкий и яркий.

Дяньхун Цзинь Я 滇红金芽
«Юньнаньский красный – Золотые почки»



Крупные иголочки рыжих почек, обильно покрытых золотистым пушком, при заваривании дают прозрачный настой оттенка лесного ореха.

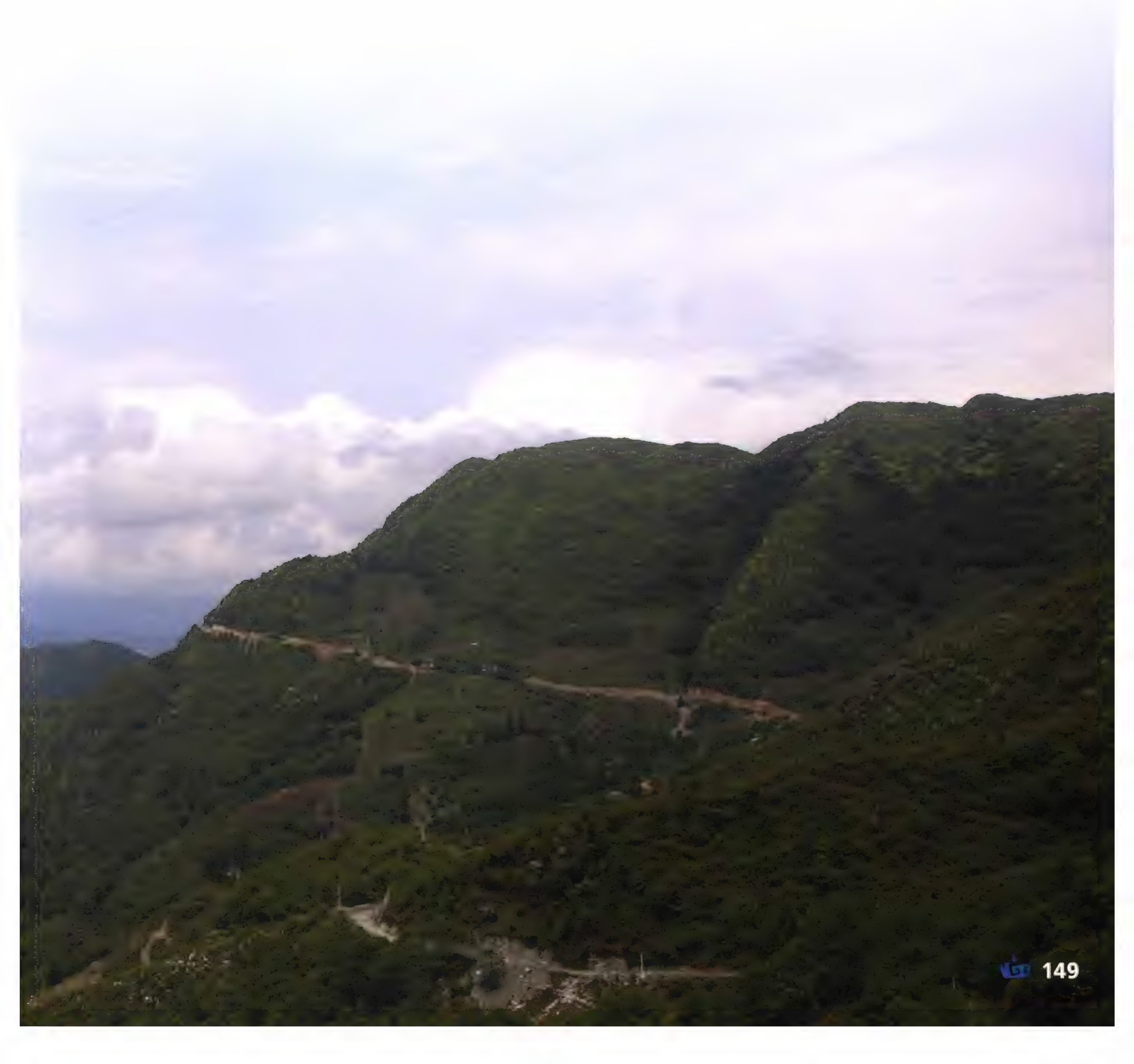
Букет готового чая хлебно-медовый с нотками пряностей, горького шоколада, изюма и сушеных абрикосов. Вкус плотный, тягучий, объемный, чуть терпкий в начале, к концу чаепития становится тонким, но не теряет насыщенности. Аромат теплый, пряный, мягкий. Приятное бархатистое послевкусие.

Прекрасный церемониальный чай для долгих зимних вечеров в кругу семьи, с друзьями или в медитативном одиночестве. Быстро согревает и восполняет запас сил, дарит гармонию и умиротворение, пьется долго и с удовольствием.

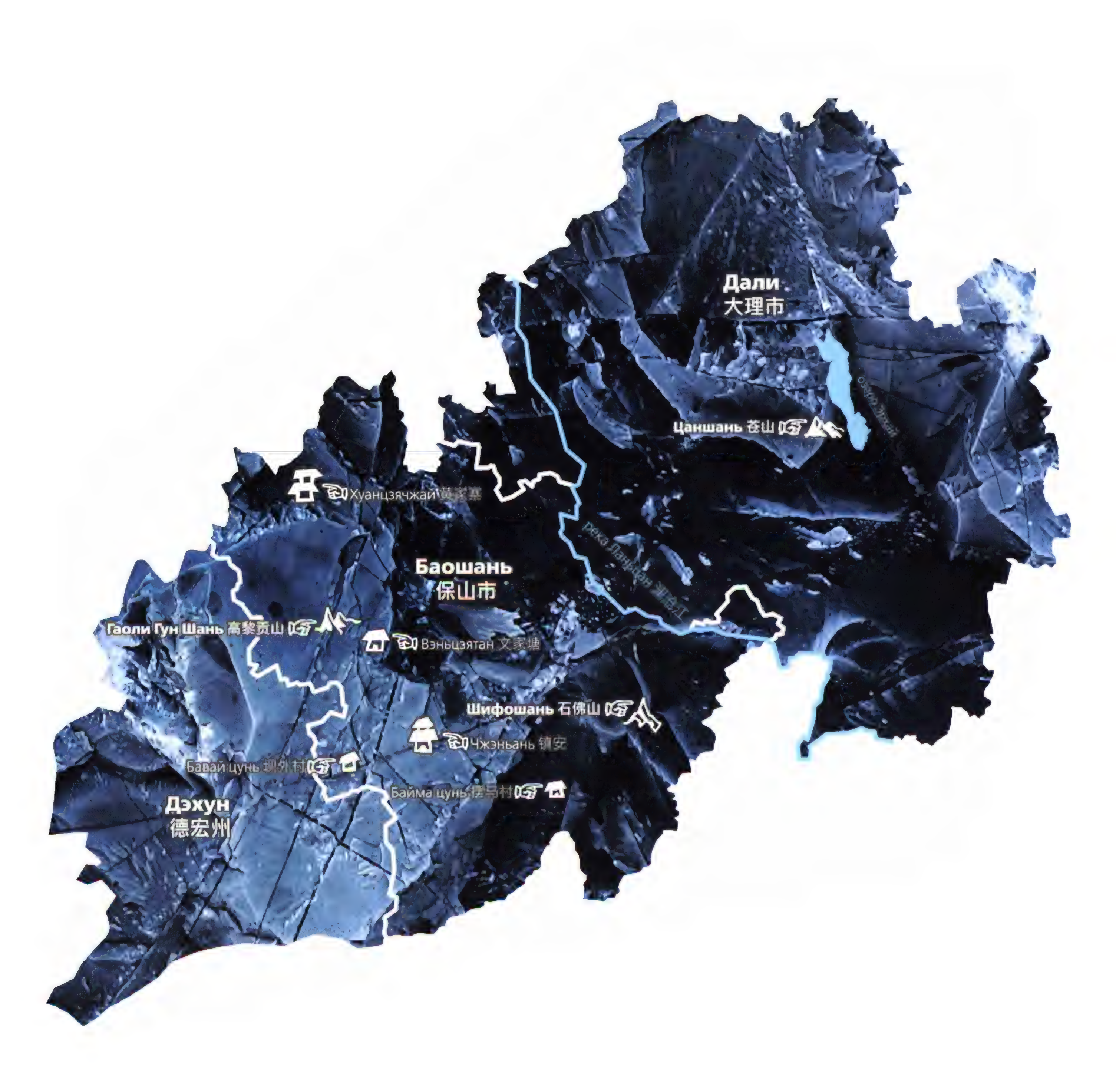
Уезд Юндэ 永德县

Уезд Юндэ расположен к северо-западу от Мэнку. Это высокогорная территория лежит в зоне субтропического муссонного климата с четко выраженным сухим (с октября по апрель) и влажным (с мая по сентябрь) сезонами. За год здесь выпадает в среднем 1700 мм осадков в виде дождя. Туманы клубятся на протяжении всего года. Средняя температура составляет +15,7°C.

Чайный район Маньлай Ча Шань 曼来茶山 лежит в границах природного заповедника Дасюэшань Цзыжань Баоху Цю 大雪山自然保护区. На средней высоте 2100 м здесь находятся реликтовые рощи юньнаньских крупнолистных чайных деревьев. Интерес представляет также чай из старых садов в Манфэй цунь 忙肺村 и Уцзячжай 吴家寨. Оптовыми закупками мао ча в уезде Юндэ занимается компания Юндэ Цзыюй Чачан 永德紫玉茶厂 и местное отделение фабрики Мэнку Шуанцзян, Му Е Чунь 木叶醇.



Дали, Дэхун и Баошань





Округ Баошань 保山市

Баошань 保山市 граничит на северо-востоке с округом Дали, на юго-востоке — с округом Фэнцин, на юге — с округом Юндэ, на западе — с Бирмой и автономным округом Дэхун. Несмотря на то что регион уступает по престижности некоторым своим соседям, здесь есть несколько интересных «чайных» мест. В уезде Чаннин 昌宁县 — это старый сад у села Хуанцзячжай 黄家寨 и роща у горы Шифошань 石佛山. Есть вековые деревья в горах Агуаньшань района Лунъян 隆阳区阿贵山, у деревни Байма цунь уезда Шидянь 施甸县摆马村, в Чжэньань уезда Лунлин 龙陵县镇安.

Лучшие пуэры делают из сырья чайных садов Бавай 坝外茶园 и Вэньцзятан 文家塘茶园 в уезде Тэнчун 腾冲县. В этих старых садах насчитывается более 400 деревьев возрастом около 500 лет. Прекрасные качества и у чая с вековых деревьев Гаоли Гун Шань 高黎贡山, которые растут в национальном парке с одноименным названием.

В диком виде в регионе Баошань произрастает Тенчун Да Е 腾冲大叶茶 (*C.sinensis var.assamica cv.Tengchong-dayecha*) — Тенчунская крупнолистная разновидность чайного дерева, которая благодаря высокой продуктивности и естественному местному происхождению активно клонируется и внедряется в сельском хозяйстве.

Дэхун-Дай-Качинский автономный округ 德宏傣族景颇族自治州

Через территорию современного *Дэхун-Дай-Качинского автономного округа* 德宏傣族景颇族自治州 в IV в/ до н.э. проходил Юго-западный Шелковый Путь 西南丝路 (Синань Силу) — транзитный торговый маршрут из Срединного Государства в Индию, Мьянму и дальше на Запад. И хотя в исторических хрониках отсутствуют упоминания о производстве какого-либо знаменитого чая в этих местах, регион является местом произрастания многих мушу ча, диких древовидных разновидностей чайного растения. В наши дни годовой суммарный объем производимого в округе мао ча составляет 16 800 тонн.



Вид на город Дали с гор Цаншань

Округ Дали 大理

Это родина *Camellia taliensis*, камелии далийской, которая произрастает в смешанных вечнозеленых лесах на высоте 1300–2700 м. История чайного дела здесь насчитывает сотни лет, в исторических очерках *Дяньлюэ* 滇略 династии Мин упоминается *ча пу*, который употребляют местные крестьяне. Район *Сягуань* 下关镇, или Нижняя застава, уже тогда был одной из отправных точек на древнем Чайно-лошадином пути из Юньнани в Тибет.

Сегодня *Сягуань* называют «юньнаньской Швейцарией» за потрясающей красоты панораму горной долины с уникальным климатом: муссоны с Индийского океана, поднимаясь по руслу реки *Сиэрцзян*, встречаются здесь с холодными воздушными потоками, спускающимися с горы *Цаншань* 苍山.

Крупнейший производитель в округе *Дали* — Сягуаньская чайная фабрика, ежегодно выпускающая 60 наименований и 6000 тонн чайной продукции. В 1902 г. она специализировалась на чае в форме гриба *цзиньча* 紧茶 и чаши *точа* 沱茶 для Тибета и Монголии. В 1953 г. здесь наладили выпуск прессованных под паром «железных блинов» *тэбин* 铁饼 (новая технология была несовершенна, пресс получался очень твердым, блины трудно было разломить — отсюда и название). В 1955 г. после слияния нескольких хозяйств производственные мощности завода значительно увеличились, тогда же окончательно закрепилось название *Сягуань* — Нижняя застава. Со временем блины той первой, опытной партии приобрели выдающийся выдержанный вкус и аромат, поэтому традиция плотной прессовки *железных блинов* в Северо-западном регионе жива и сегодня.

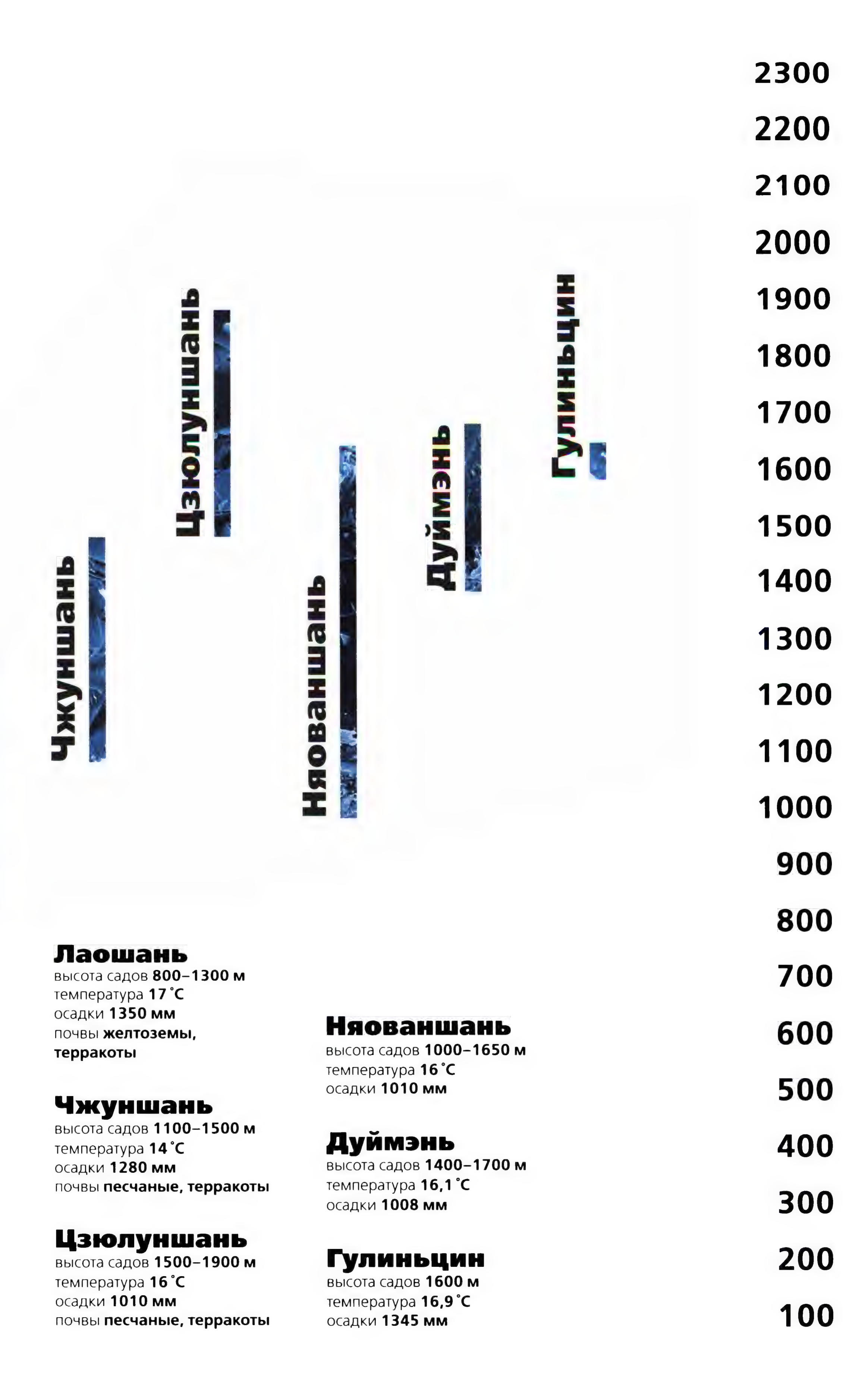


Китайские зарисовки vol. 20 – Дали, Юньнань

Вэньшань

文山州





Лаошань
высота садов **800–1300 м**
температура **17 °C**
осадки **1350 мм**
почвы **желтоземы, терракоты**

Чжуншань
высота садов **1100–1500 м**
температура **14 °C**
осадки **1280 мм**
почвы **песчаные, терракоты**

Цзюлуншань
высота садов **1500–1900 м**
температура **16 °C**
осадки **1010 мм**
почвы **песчаные, терракоты**

Няованшань
высота садов **1000–1650 м**
температура **16 °C**
осадки **1010 мм**

Дуймэнь
высота садов **1400–1700 м**
температура **16,1 °C**
осадки **1008 мм**

Гулиньцин
высота садов **1600 м**
температура **16,9 °C**
осадки **1345 мм**



Чайный завод в Вэньшань

Вэньшань-Мяо-Чжуанский автономный округ 文山壮族苗族自治州 расположен на юго-востоке Юньнань-Гуйчжоуского нагорья между 103°35′–106°12′ восточной долготы и 22°40′–24°48′ северной широты на площади 32 239 кв.км. Протяженность с востока на запад составляет 255 км, с севера на юг — 190 км. На востоке он имеет общую границу с округом Байсэ провинции Гуанси, на юге — с Вьетнамом, на западе — с округом Хунхэ и на севере — с округом Цюйцзин. Рельеф гористый, понижается с северо-запада на юго-восток. Самая высокая отметка — вершина горы Баочжушань 薄竹山 (2991 м), в центральном районе высота колеблется между 1000–1800 м, самая низкая отметка — порт Тяньбао на границе с Вьетнамом 天保国家级口岸 (107 м). Климат субтропический, среднегодовая температура составляет +19° С, безморозный период — 356 дней. Суммарное количество солнечного света — 2228,9 часов, но из-за низких облаков и тумана солнечная радиация ослаблена. Зима короткая и теплая (средняя температура января на разных высотах составляет от +6,5 до +13,5 °С), лето нежаркое (средняя температура июля на разных высотах колеблется от +17 до +28,5 °С). Осадков за год выпадает в среднем 779 мм, но распределены они неравномерно: на юго-западе дожди идут чаще и дольше, чем на северо-востоке. С мая по октябрь выпадает 82% годового количества осадков. Большую часть года дует юго-восточный ветер.



Юньнань. Эксперименты на заводе чая в Вэньшань

С 111 г. до н.э. по 316 г. н.э. на этих землях находилось древнее царство чжуанов Гоудин 句町, уровень развития культуры и ремесел в котором сильно отличался от соседних, более «диких» гор. Возможно, именно это обстоятельство легло в основу названия Вэньшань (буквально: «культурные горы»), под которым округ вошел в состав Ханьской империи. Хотя в настоящее время округ официально является автономией чжуанов и мяо, помимо них здесь проживают дайцы, и, яо и другие народности. С незапамятных времен чай входит в их ежедневный рацион. На ранних этапах формирования местной чайной традиции обитателям гор хватало дикого чая, произрастающего в тропическом лесу, окружающем человеческое жилье. Но когда чай приобрел статус менового товара, объема сырья с дикоросов перестало хватать и началось и культурное разведение чайного растения. В настоящее время в округе сохранилось несколько диких чайных рощ, а также старых чайных садов,



Традиционный чай в Бамбуке. Живописные горы Вэньшань



посаженных когда-то людьми. Общая площадь таких популяций составляет 2500 гектаров. Чайные деревья-долгожители представляют огромный интерес не только для научных исследований в области селекции, но и для производства пуэра категории премиум. Наибольшая их концентрация наблюдается в уездах Малипо 麻栗坡, Сичоу 西畴, Гуаннань 广南, Фунин 富宁 и Лушань 砚山. Это дикие рощи в районах Басиньцунь 坝心村, Гулиньцин 古林箐, Сянпиншань 香坪山, Сяцзиньчан 下金厂, Цзюлуншань 九龙山, Няованшань 鸟王山, Тушаньцин 秃杉箐, Инпаньшань 营盘山, а также старые сады деревень Бацзы 坝子, Пинчжай 坪寨, Чжэту 者兔, Лунсю 龙修 и Банлан 板榔. Всего же в округе под чайными посадками занято 40 000 гектаров, объем производства превышает 20 000 тонн. В 2017 году администрация округа утвердила стратегический план развития чайной отрасли на ближайшие пять лет. Его реализация предполагает поощрение хозяйств в проведении сертификации экологически чистого чая (в округе большое внимание уделяется вопросам безопасности пищевой продукции), внедрение инновационных технологий, участие в торговых ярмарках, популяризацию в СМИ, увеличение экономической привлекательности отрасли для инвестиций через создание зоны «Лаошань Гу Ча Юань» 老山古茶园 («Древние чайные сады Лаошань»), где чайная индустрия будет интегрирована с туризмом и отдыхом.



Юньнань. Дегустация чая в горах. Шэн пуэр из Малипо, Вэньшань

Что касается чайного ассортимента, то делают в округе *шэн пуэр*, а также разнообразные зеленые и красные сорта. Представители малых народностей придерживаются традиций и обрабатывают чай по старинке. «Семейных» технологий множество. Нам, например, очень понравился *Чжу Тун Ча* 竹筒茶(чай в бамбуке) с северо-востока округа. Там для формирования вкуса и аромата *шэн пуэра* в бамбук запечатывают не только *шайцин мао ча*, что, в принципе, довольно широко распространено в Юньнани, но и красный *шайцин мао ча*, и даже *хунцин* (нечто среднее между *шэном* и *хунча*). В то же время есть в округе и ассоциация крупных производителей – Юаньшэн 源升, Чжэндао 正道, Лаошань 老山 и других, занимающихся производством чая и располагающих самым современным оборудованием для изготовления любого вида и сорта. Во время визита на один из заводов компании Лаошань мы были приятно удивлены высоким уровнем организации труда, образцовой чистотой и общей, очень позитивной, творческой атмосферой. Не останавливаясь на достигнутом, руководство завода регулярно приглашает специалистов из других провинций для внедрения у себя новых технологий и расширения ассортимента за счет изготовления белого чая, улунов, чая с пониженным содержанием кофеина и т.д. Работают эти компании в тесном сотрудничестве с государством, взяв в многолетнюю аренду десятки тысяч гектаров земли и обеспечив тем самым стабильной работой местных деревенских жителей.



Сычуань

四川省



Башань 巴山
Цинчэншань 青城山
Чэнду 成都
Наньбаошань 南宝山
Миншань 名山
Пик Мэндин 蒙顶
Яань 雅安
Эмэйшань 峨眉山

Мэндиншань
высота садов **80–1000 м**
температура **13,3°C**
осадки **1774 мм**
влажность **90%**

Эмэйшань
высота садов **500–1500 м**
температура **13,1°C**
осадки **1922 мм**
влажность **85%**
почвы **желтозёмы, краснозёмы, жёлто-коричневые, тёмно-коричневые, pH 4,5–6,5**

Цинчэншань
высота садов **500–800 м**
температура **15,2°C**
осадки **1225 мм**
влажность **81%**
почвы **жёлто-коричневые, пурпурные, pH 4,5–6,5**

Наньбаошань
высота садов **700–1300 м**
температура **16,5°C**
осадки **1500 мм**

Дабашань
высота садов **600–1200 м**
температура **15°C**
осадки **1200 мм**

2300
2200
2100
2000
1900
1800
1700
1600
1500
1400
1300
1200
1100
1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100

Мэндиншань
Эмэйшань
Цинчэншань
Наньбаошань
Дабашань

Цинминцзе в горах Миншань

Сычуань — одна из основных чаепроизводящих провинций Китая. Здесь влажный субтропический климат с мягкой зимой и теплым летом. Средняя температура января +5°С, снег выпадает крайне редко, хотя иногда возможны кратковременные заморозки. Летом термометр иногда поднимается выше +33°С, но периоды жары непродолжительны. Наибольшее количество осадков выпадает с июня по сентябрь.

Территория Сычуани всегда отличалась высоким плодородием и была густо заселена. В древности здесь находилось царство *Ба* 巴. Завоевавшая эти земли династия *Чжоу* (1050–481 гг. до н.э.) брала чай в качестве дани у племен с земель *Ба*.



Сычуань. Гора Мэндин, родина чайного куста

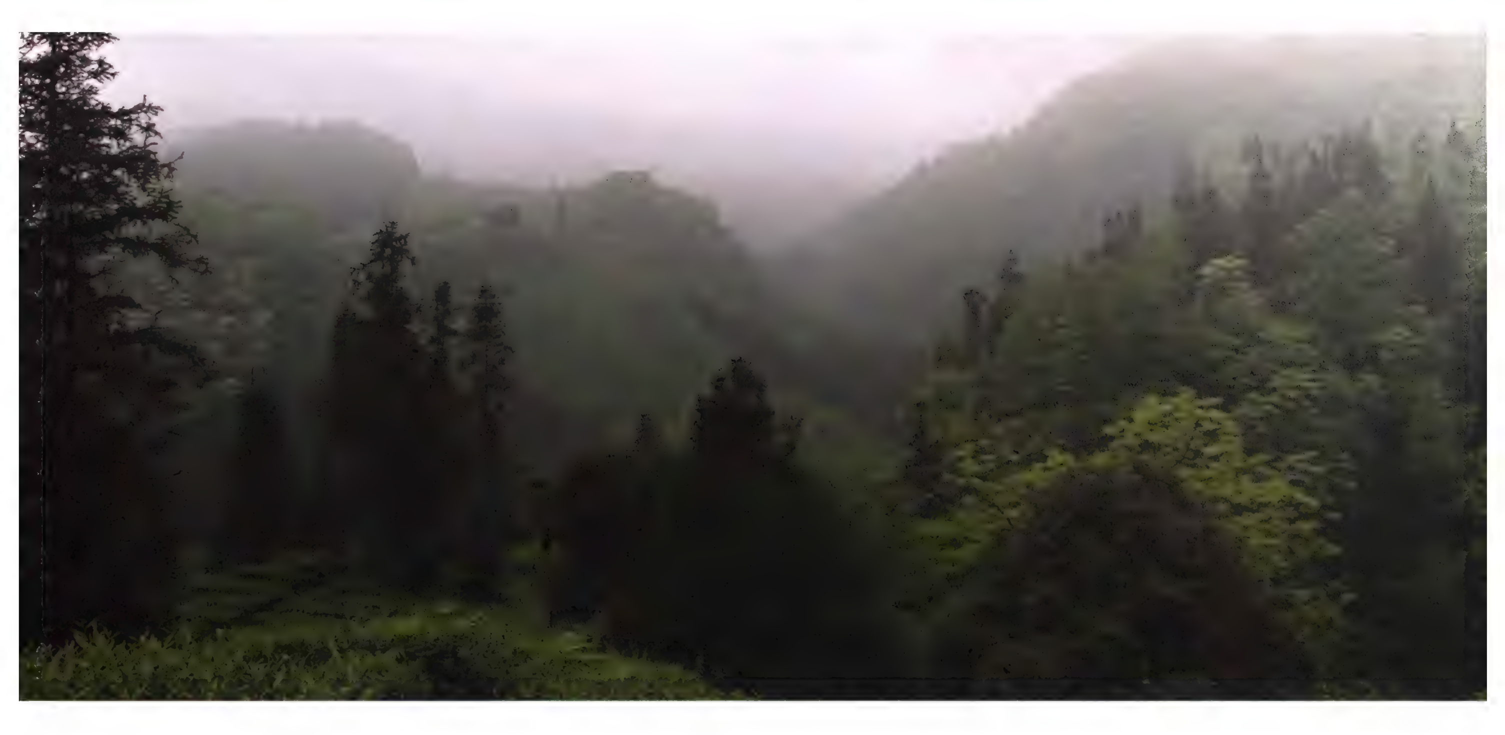




Исторические чайные локации провинции: горы Миншань 名山, Мэндин 蒙顶, Эмэйшань 峨眉山, Цинчэншань 青城山, Наньбаошань 南宝山 и Башань 巴山.

Самые известные сорта сычуаньского чая: *Мэндин Ганьлу* 蒙顶甘露, *Эмэй Цжу Е Цин* 峨眉竹叶青, *Мэндин Шихуа* 蒙顶石花, *Маофэн* 毛峰, *Башань цюэшэ* 巴山雀舌, *Юнь У* 云雾, *Ешэн Люйча* 野生绿茶, *Мэндин Хуан Я* 蒙顶黄芽, *Моли Битань Пяо Сюэ* 茉莉碧潭飘雪, *Цинчэн Сюэ Я* 青城雪芽, *Эмэй Сюэ Я* 峨眉雪芽, *Цюнлай ча* 邛崃茶, *Цзан Ча* 藏茶.

Чайные сады горы Мэндин



Горы Мэндин

Мэндин 蒙顶

Большую часть времени укрытые туманом и плотными облаками, горы *Мэндин* 蒙顶 (буквально: Скрытые пики), называли в древности Протекающим Небом Запада. Здесь, в юго-восточных отрогах Тибетского плато, живописные красоты ландшафта и памятники чайной культуры соединились в прекрасное целое.

Отсюда берет начало официальная история сельскохозяйственного разведения чайного растения: в эпоху династии Западная Хань (53 г. до н. э.) местный крестьянин *У Ли Чжэнь* разбил между пятью пиками Мэндина первый рукотворный чайный сад. В годы правления династии Тан этот сад получил титул *Хуан Ча Юань* (Императорский чайный сад). Вот что пишут о первом сборе чая там Танские хроники:

Семь кустов чая день и ночь находятся под присмотром каменного тигра

«Гора *Мэншань* находится в уезде на 10 ли к югу, и здесь лучший в *Шу* императорский чай. Каждый год перед праздником *Цинмин* начальник уезда *Миншань* выбирает счастливый день, когда совершает ритуальное омовение и бьет ритуальные поклоны, в дворцовых одеждах поднимается на гору, где просит настоятеля монастыря церемониально открыть сад. После возжигания благовоний и вознесения молитв духу-повелителю горы в Императорском чайном саду собирают 360 цзиней чайных листьев, что соответствует небесному числу календарного годового цикла. Готовый чай кладут в два серебряных кувшина и отправляют в столицу, где подносят императору для использования в ритуалах почитания предков. Тогда же в горах *Мэншань* на Пиках чистоты *Цинфэн*, Сладкой росы *Ганьлуфэн*, Нефритовой девы *Юйнюйфэн*, Колодезного источника *Цзинцюаньфэн*, Водяного ореха *Линцзяофэн* собирают чайные листья всех сортов и изготавливают *Кэцзыча* 颗子茶. Этот чай отправляют в столицу в 18 серебряных сосудах и называют "сопроводительным чаем"».

В 1186 г. император Сяоцзун даровал У Ли Чжэню титул «Великого наставника». В эпоху династии Мин на территории монастыря Крыши Неба в память об У Ли Чжэне воздвигли павильон, действующий и сегодня. Рядом с Императорским чайным садом на скале высечена надпись: *«Семь стволов чая, не рожденные и не умирающие, прими четыре ляна — станешь бессмертным и ты».*

Имея за плечами двухтысячелетний опыт чайного дела, в наши дни сычуаньские чаеводы продолжают развивать традицию, не без гордости утверждая, что могут сделать любой сорт чая. Надо отдать должное, с задачей они справляются виртуозно. В конце XX в. здесь освоили технологию «желтого томления», в результате чего появились знаменитые сегодня в Китае и далеко за его пределами Желтые почки горы Мэндин. Мэндинский красный чай, по мнению экспертов, даже превзошел свой прототип Цихун.





Гора Мэндин,
провинция Сычуань

Мэндин Ганьлу 蒙顶甘露
«Сладкая роса горы Мэндин»



Крохотные жгутики серебристо-зеленых ворсистых почек при заваривании дают прозрачный настой оттенка зеленого золота.

Букет готового чая легкий, хрупкий, воздушный, травянисто-цветочный с хлебными и ягодными нотками. Аромат тонкий, цветочный. Вкус свежий, сладкий, сочный, с едва различимой кислинкой в первых проливах, к концу проявляет нежную горчинку, переходящую во влажное, сочное послевкусие.

Легкий и светлый чай, наполненный дыханием жизни, весной и оптимизмом.

Мэндин Хуан Я 蒙顶黄芽
«Желтые почки горы Мэндин»



Крупные, тонкие, аккуратные оливково-зеленые почки с заостренным кончиком при заваривании дают прозрачный настой очень светлого пшеничного оттенка.

Букет готового чая свежий, травянисто-цветочный с ягодными и молочными нотками. Аромат нежный, томный, карамельно-цветочный. Вкус свежий, отчетливо сладкий, сочный, с яркой кислинкой, без терпкости и горечи. Загадочное, ускользающее послевкусие

Прекрасный церемониальный чай для особого случая или чайного настроения. Воздействие расслабляющее, медитативное.

Мэндин Хунча 蒙顶红茶 «Красный чай горы Мэндин»



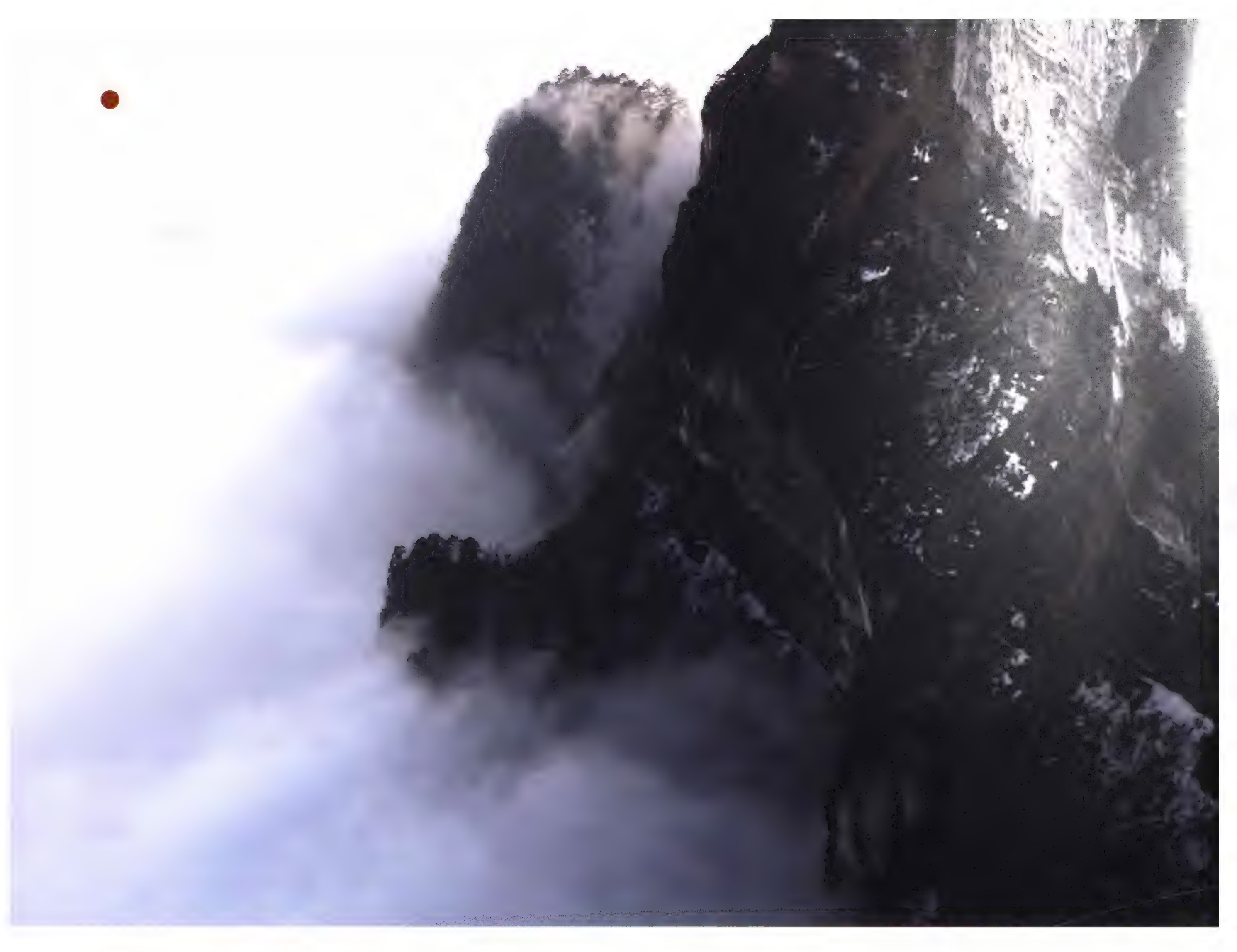
Крохотные спиральки тонких ярко-рыжих почек, покрытых золотистым пушком, при заваривании дают прозрачный настой каштанового оттенка.

Букет готового чая яркий, теплый, хлебно-медовый с нотками сушеных абрикосов и нежного бисквита. Проникновенный, гипнотический цветочный аромат. Вкус мягкий, сочный, бархатистый, сладковатый с великолепной ягодной кислинкой и долгим запоминающимся послевкусием.

Роскошный церемониальный чай, жемчужина чайной коллекции, которую нужно беречь для особого случая. Воздействие согревающее, расслабляющее, медитативное.

Современная чайная церемония в сычуаньской чайной





«...Эмэйшань, как меч, врезается в высокие небеса.
Тропа средь гор длиной в 120 ли исчезает в море облаков,
петляет среди уступов, выше птиц.
В причудливом разнообразии пиков различаю зеленый лотос...»
Монах Мэнцзянь, династия Мин

Эмэйшань 峨眉山

Горы *Эмэйшань* протянулись более чем на 200 км с юга на север провинции *Сычуань*. Их покровителем считается Самантабхара (по-китайски *Пусянь Пуса* 普贤菩萨), который улетел с пика *Ваньфодин* 万佛顶 (Пик десяти тысяч Будд) на своем белом трехголовом слоне. *Ваньфодин* — самая высокая (3099 м) гора, которая действительно напоминает очертаниями огромного слона.

Фогуан 佛光 (Нимб Будды) — чудесное явление гор *Эмэйшань, которое можно увидеть* после дождя на заходе солнца. Посреди концентрически расположенных кругов семи цветов радуги явственно видна человеческая фигура. Оптический эффект вызван преломлением солнечных лучей в капельках тумана, но считается, что увидеть его может только чистый сердцем.

Другое мистическое явление горы — это вспышки яркого света в темноте, *Шэндэн* 圣灯 (Священные огни). Огни — результат фосфоресценции, однако и этот природный феномен воспринимают здесь как чудо.

Эта священная гора хранит следы множества отшельников и монахов, искателей просветления, которые в разные эпохи приходили сюда и строили свои



Белый слон, несущий Колесо Дхармы

Имеется в виду знаменитое высказывание 禅茶一味 «Чай и чань – одного вкуса» о чань-буддизме. В русскоязычной литературе также встречается вариант «Чай и дзэн – одного вкуса» (япон. «дзэн», кит. «чань» от санскр. «дхъяна» – сосредоточение, размышление).

храмы и пагоды. О них напоминают руины некогда цветущих монастырей и, конечно, чайные сады. Ведь, как известно, «чай и *чань* — одного вкуса», и где-то по соседству с храмом, укрытый облачным туманом, обязательно растет спутник ночных бдений и утренних молитв. Старинные и высаженные в наши дни, они произрастают у *Цинъиньгэ* 清音阁 Павильона Чистого Звука, у *Байлундун* 白洞龙 Пещеры Белого Дракона, при *Хэйшуэйсы* 黑水寺 Монастыре Черной Воды и во многих других местах.

На вершине горы Эмэй, на высоте 3077 м расположен храм Цзиньдинсы 金顶寺 (Храм Золотой Вершины)



Эмэй Чжу Е Цин 峨眉竹叶青 (Свежесть бамбуковых листьев горы Эмэй). Исторические хроники эпохи Цзинь (1115–1234 гг.) отмечают, что «...за Монастырем воды растет особенный чай. Вкус его сначала горький, потом сладкий, ранней весной его собирают». Речь идет о *Ваньняньсы* 万年寺 (Храме Десяти Тысяч Лет) — старейшем культовом сооружении Эмэйшань, построенном в IV в. н.э. В эпоху династии Сун он назывался Храм Белых Вод. Позднее, в династию Мин монахи высадили на склонах Эмэй более 10 000 чайных кустов и поставляли чай к императорскому двору.





Чамагудао 茶马古道

Чамагудао, или Древний чайно-конный путь, – собирательное название путей, по которым ходили торговые караваны между юго-западными провинциями Китая и Тибетом.

Первоначально главными продуктами обмена были китайский чай и тибетские лошадки. Чайно-конный обмен возник в VII в., во времена правления династии Тан, когда чай впервые попал в Тибет. Согласно историческим хроникам, в XI в. специально созданное в Сычуани управление по торговле чаем установило квоту в 60 кг прессованного чая в обмен на одну выносливую тибетскую лошадку нанчэнь. К началу XIII в. из Тибета в Китай ежегодно пригоняли до 25 тысяч лошадей.

С вторжением монголов и установлением правления династии Юань потребность в импорте коней из Тибета значительно снизилась. А вот чайный экспорт в страны Средней Азии, наоборот, постоянно рос. Поэтому из Тибета в обмен на чай повезли шерсть и шкуры животных, травы и снадобья. Жители Тибета называли путь, связывающий их с Поднебесной, – Гьялам, а китайцы – Чамагудао.

Чай, спрессованный и упакованный в туны, перевозили на лошадях, где это было возможно, но в самых сложных местах ценный груз взваливали на свои плечи носильщики. Подъем на Тибетское плато занимал несколько недель, был труден и опасен. На пути караванов лежали горные кряжи и быстрые реки, дороги размывало ливнями и засыпало оползнями.

Изначально Чамагудао имел два ответвления: Южное и Северное. Северный маршрут (Чуань–Цзан 川藏*) вел в Тибет из Сычуани. Чайные караваны отправлялись из Яаня* 雅安 *в Кандин* 康定*, поднимаясь на высоту 2550 м. В Кандине чай зашивали в тюки из ячьей кожи и перекладывали на мулов и яков, однако в самых труднопроходимых местах тюки с чаем по-прежнему несли носильщики. Из Кандина в Тибет вело два пути. Первый – через Даву* 道孚*, Джагго* 炉霍*, Гардзе* 甘孜*, Деге* 德格 *и Джомда* 江达 *– приводил в Чамдо* 昌都*, откуда шел в Лхасу. Другой путь шел южнее – через Ньягчука*雅江*, Литанг* 理塘*, Батанг* 巴塘*, Маркам* 芒康 *и Цзоганг* 左贡 *– и также приводил в Чамдо* 昌都 *и Лхасу* 拉薩*. Время в пути занимало около трех месяцев.*

Южный путь, Юньнань – Тибет Дянь – Цзан, **滇藏**, *начинался в горах Иу на территории современного округа Сишуанбаньна* **西双版纳**, *проходил через Пуэр* **普洱**, *Дали* **大理** *и Лицзян* **丽江**, *а затем входил в Тибет через Дечен* **德钦**, *расположенный на высоте 3970 метров, следовал в Чаюй* **察隅**, *достигал Чамдо* **昌都** *и оканчивался в Лхасе* **拉萨**, *на высоте 3650 метров.*

Сеть торговых путей, по которым чай из Поднебесной отправлялся за ее пределы, со временем выросла и превратилась в разветвленную торговую артерию со множеством ответвлений, соединив Восток и Запад, Север и Юг. Основным транспортным средством были лошади, поэтому название Чамагудао впоследствии изменило свой первоначальный смысл. И сегодня, на волне «обращения к древней культуре» и развития инфраструктуры туризма внутри Китая так называют все пути чайных караванов далекого и недавнего прошлого, где бы те ни проходили.



Древний Чайный Путь.
Деревня Луши

Однако название *Эмэй Чжу Е Цин* чай получил лишь в 1964 г., когда заместитель председателя Госсовета КНР товарищ *Чэнь И* остановился на ночлег в монастыре и настоятель заварил ему чашку свежесобранного зеленого чая. Восхищенный великолепным вкусом и чистым ароматом, чиновник спросил имя чая. «Его до сих пор никак не назвали», — ответил монах и попросил высокого гостя дать чаю название.

Моли Битань Пяо Сюэ 茉莉碧潭飘雪 (Изумрудное озеро, кружащийся снег). Чай, ароматизированный цветами жасмина, появившись во времена правления династии Мин, прочно вошел в чайную традицию. В настоящее время существует несколько классических сортов, у каждого своя «изюминка» и технологическая особенность.

Сычуаньский «Изумрудное озеро, кружащийся снег» появился не так давно, в конце XX в., но очень быстро стал популярен в Китае и за его пределами. От других его отличает присутствие цветов жасмина особого сорта, которые не горчат и очень гармонично дополняют вкус чая и эстетику чайного действа.



«Чайная стена» на заводе в Яань, декорированная спрессованными чайными брикетами

Цзан Ча 藏茶 Тибетский чай

Тибетский чай — один из древнейших сортов, который делают в Сычуани специально для Тибета, где со времен династии Тан и до наших дней он является предметом первой необходимости. В суровом высокогорном климате, на скудных каменистых почвах невозможно выращивать большинство сельскохозяйственных культур, поэтому в рационе преобладает жирное мясо. Чай очищает организм от продуктов белкового полураспада, сопровождающих такую высокобелковую диету, и восполняет дефицит витаминов и минералов. Тибетцы варят его на молоке яка с маслом и солью и почитают как самый питательный и полезный напиток. Своеобразный по вкусу, он очень хорошо восстанавливает силы, что очень важно, когда целыми днями ходишь пешком по горам.



Сычуань. Тибетский кирпичный чай, Цзан Ча, хэйча



Производство *Цзан Ча* сосредоточено в районе *Яань* 雅安 (горная цепь Мэншань, 850 м над уровнем моря)

После завяливания и фиксации листья пропаривают и сушат на солнце, чередуя сушку с влажным скирдованием в несколько этапов. Полученный чай затем прессуют в виде кирпичей или по традиции оплетают бамбуковым листом для удобства транспортировки и последующего хранения. В зависимости от качества сырья тибетский чай бывает нескольких сортов, лучший легко отличить по красивой, узорчатой оплетке.

Цзан Ча 藏茶
«Тибетский чай»



В сухом виде — темно-коричневые жгутики листьев и их фрагменты, а также незначительное количество черенков. Аромат тонкий, зрелый, с нотками древесного мха и сухих ягод. Настой прозрачный, красно-коричневого оттенка.

Букет готового чая оригинальный, выдержанный, «деревенский», с винными, ягодными и хлебными нотками. Вкус мягкий, объемный, достаточно сочный, ровный, чуть сладковатый, с едва уловимой кислинкой и ноткой прелой листвы. Не проявляет терпкости и горечи. Аромат тонкий, фруктовый. Запоминающееся сочное послевкусие.



Гуйчжоу

贵州省



Далоу 风冈山
Фэнган 风冈山
Фаньцзин 梵净山
Округ Цзуньи
遵义市
уезд Фэнган
凤冈县
уезд Иньцзян
印江县
Мэйтань
湄潭
Юйцин
余庆县
Гуйян 贵阳
Дуюнь
都匀
Лэйгун 雷公山
Лэйшань
雷山县
Туаньшань 团山

Туаньшань
высота садов **800 –1300 м**
температура **16,2°С**
осадки **1400 мм**

Фаньцзин
высота садов **800–1300 м**
температура **16,8°С**
осадки **1100 мм**

Фэнган
высота садов **1000 м**
температура **15,2°С**
осадки **1100 мм**

Лэйгун
высота садов **1300–1400 м**
температура **14,9°С**
осадки **1450 мм**

Далоу
высота садов **800–1300 м**
температура **15,9°С**
осадки **1224 мм**
почвы **желто-коричневые, красноземы и пурпурные**

Лэйгун
Фэнган
Туншань
Эмэйшань
Далоу

2300
2200
2100
2000
1900
1800
1700
1600
1500
1400
1300
1200
1100
1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100

Уезд Мэйтань, март 2018

Провинция расположена на востоке Юньнань-Гуйчжоуского нагорья 云贵. Средняя высота над уровнем моря — 1000 м. Климат влажный субтропический. Среднегодовая температура +16,2°C, среднегодовое количество осадков 1170 мм.

Гуйчжоу в переводе с китайского означает «дорогой округ» (имеются в виду кровопролитные войны времен далекой древности). Сегодня это многонациональная провинция, около половины населения которой составляют многочисленные малые народности — *мяо, буи, туцзя, дун, и, гэлао, шуи, бай*. Несмотря на название, расположенная в высокогорных районах провинция Гуйчжоу в прошлом была одной из самых бедных в Китае. Сегодня ее статус меняется к лучшему благодаря великолепным туристическим и природным ресурсам. Основные сельскохозяйственные отрасли — это виноделие и производство чая.

Из-за особенностей рельефа весна приходит в Гуйчжоу раньше, чем в другие провинции. В начале марта во многих чайных садах уже начинается первый сбор. А поскольку свежий зеленый чай традиционно ценится особенно высоко, большинство хозяйств ориентированы на его производство. Ценность конечного продукта влияет на всю чайную инфраструктуру, формирует особое отношение к качеству на всех этапах производства. Здесь много «органических» чайных садов, владельцы которых полностью отказались от применения химических средств борьбы с вредителями и синтетических удобрений, урожай снимают только весной, не истощая растения. Гористый рельеф затрудняет ведение крупномасштабных сельскохозяйственных работ, не говоря уже о развитии тяжелых отраслей промышленности, поэтому экологическая обстановка вокруг небольших чайных плантаций — исключительно благо-

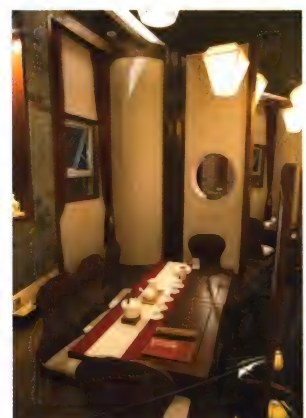


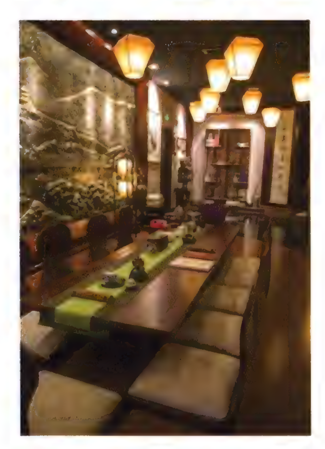
Самый большой чайник в мире! Музей чайной культуры в Мэйтане

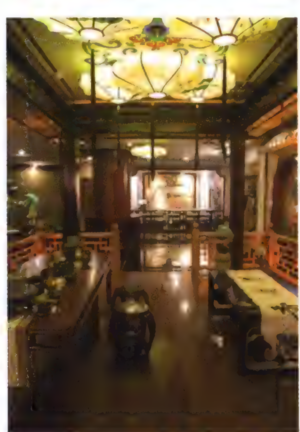
приятная. Валовый объем производства чая достигает 100 000 тонн. На многочисленных мелких фабриках делают в основном зеленый чай, но в последние годы существенна и доля красных сортов.

Развитие чайной отрасли — приоритетное направление сельского хозяйства провинции, которое всячески поддерживается на государственном уровне. В ноябре 2010 г. в уезде Мэйтань было завершено строительство многофункционального туристического комплекса, известного как *самый большой в мире Музей-чайник*. Постройка возвышается на небольшом холме в самом сердце уездной столицы. Здание в форме чайника высотой 73,8 м и диаметром 24 м вместе с расположенным рядом зданием в форме чашки – один из самых оригинальных чайных музеев мира, занесенный в Книгу рекордов Гиннеса как «самый большой памятник чайнику в мире». На общей площади 5000 кв.м размещаются экспозиции, посвященные чайной культуре: традиции разных эпох и народностей, причем не только Китая, но также Тайваня, Кореи и Японии, археологические находки и современная научно-исследовательская литература. Интерьеры каждого зала создают свою особую атмосферу, в которой проходят чайные церемонии и театрализованные представления. С открытой площадки десятого этажа за чашкой чая посетители могут любоваться видами на красоты уезда.









Музей-чайник изнутри и снаружи

Чай провинции Гуйчжоу.
Дуюнь Маоцзянь



Самые известные сорта чая Гуйчжоу — зеленые *Дуюнь Маоцзянь* 都匀毛尖 (Ворсистые пики из Дуюнь), в середине XX века вошедший в Десятку знаменитых национальных сортов, *Мэйтань Цуй Я* 湄潭翠芽 (Зеленые почки из Мэйтань) и *Гуйчжоу Люйбаоши* 贵州绿宝石 (Изумруд из Гуйчжоу), а также красный *Цзуньи Хун* 遵义红 (Красный из Цзуньи).

Дуюнь 都匀 — административный центр Цяньнань-Буи-Мяоского АО, небольшой горной территории, исторического места проживания народностей мяо, буи, яо, шуй и тридцати трех других этнических групп. Историческая родина чая *Дуюнь Маоцзянь* расположена на склонах горного каньона в районе *Туаньшань* 团山. Вечнозеленые хвойные и широколиственные деревья создают там естественный барьер для воздушных потоков, собирая вокруг себя микроклимат с влажным воздухом и рассеянным солнечным светом — исключительно благоприятные условия для чая.

В раннюю минскую эпоху местный чай уже был известен и позже занесен в реестр императорских под названием *Юйгоу Ча* 鱼钩茶 (Рыболовные крючки). *Чжан Хэ Лоу*, чайный советник императора *Чжу Юцзяня*, посетивший с ревизией *Туаньшань* и восхищенный красотой этих мест, так описал увиденное: «Скрыты облаками горные пики, вдалеке показалось небо, великолепен аромат чая — изумрудного, как ростки бамбука и иглы молодых сосен».

В 1915 г. чай из Дуюнь получил приз на международной выставке в Панаме, а название «Ворсистые кончики из Дуюнь» дал чаю в 1956 г. сам Великий кормчий Мао Цзэдун. В десятку знаменитых чаев Китая его внесли в 1982 г.

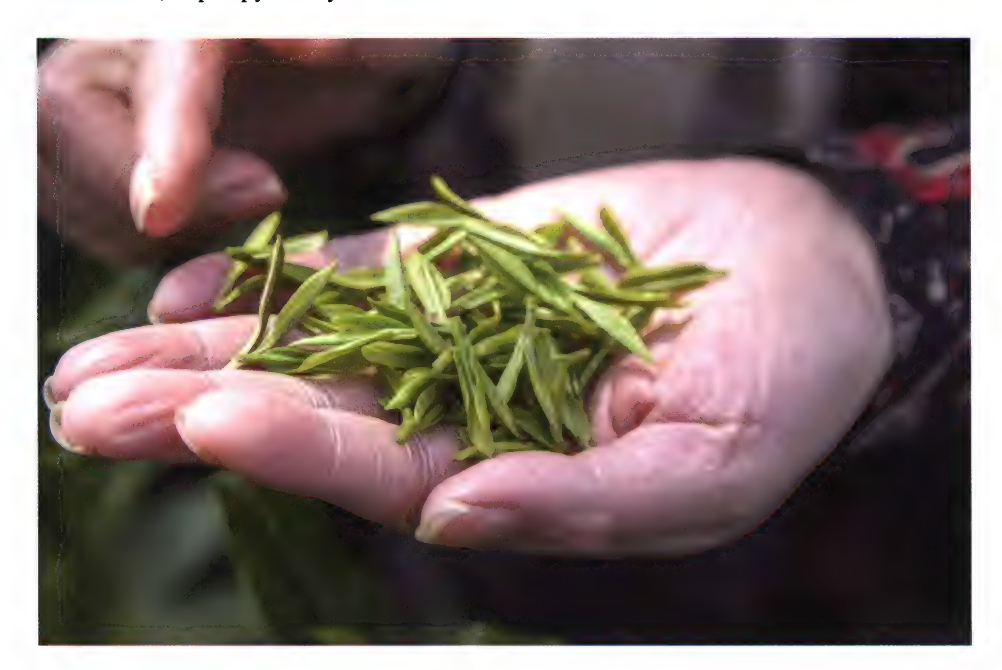
Высший сорт *Дуюнь Маоцзянь* делают из сырья, собранного до наступления Праздника чистоты и ясности, в первых числах апреля. Берут готовую вот-вот раскрыться пушистую почку с одним-двумя листиками. Обрабатывают по классический технологии, включающей этапы подвяливания, высокотемпературной прожарки и сушки.



Уезд Мэйтань (городской округ Цзуньи) расположен на северо-востоке провинции, на южных склонах Далоушань, к северу от реки Уцзян. Более половины из 500 тысяч жителей уезда заняты в чайной отрасли. В 2017 г. объем готового чая составил 60 000, а доходы от его производства превысили 10 млрд юаней.

Самый известный чай уезда — Мэйтань Цуй Я 湄潭翠芽 (Изумрудные почки из Мэйтань), который также называют Мэйцзян Цуй Пянь 湄江翠片 (Изумрудные листочки из Мэйцзян) или просто Мэйцзян Ча. Сорт был выведен в 1943 г. в Гуйчжоуском научно-исследовательском институте чая 贵州省茶叶研究 и в 1954 году получил свое официальное название в честь реки Мэйцзян 湄江. Сбор чая начинают в марте. Стандартом для первого сорта является первая почка, которую «обнимает» лист в ранней стадии развития, длиной 1,5–2 см. Для второго сорта — 2,5 см. Для третьего сорта берут почку с двумя листами длиной 3 см. На изготовление 500 г чая необходимо собрать 50 000 молодых почек.

Обработка включает пять технологических этапов: *шацин* 杀青 (прожарка), *тань лян* 摊凉 (охлаждение), *эр чао* 二炒 (повторный прогрев), *тань лян* 摊凉 (охлаждение) и *хуэй го* 辉锅 («блестящий котел», финальная формовка листа «до блеска»). На первом этапе в котел, прогретый до 105–125°C, помещают 200–300 г почек и начинают вручную перемешивать их, чередуя встряхивания с надавливанием и разглаживанием в течение 10–11 минут. Всего при изготовлении Изумрудных почек применяют 10 типов ручных манипуляций. Когда часть влаги, содержащейся в почках, уходит и начинает проявляться специфический аромат, температуру снижают до 70°C, продолжая встряхивать почки и прижимать их к стенкам котла в течение еще 16–17 минут, пока содержание влаги не снизится до 60%. После этого почки раскладывают на бумаге тонким слоем для охлаждения и оставляют на 50 минут. Повторный прогрев проходит при температуре котла 60–70°C . 300–400 г охлажденных почек перемешивают, используя специальные приемы захвата, встряхивания, растягивания и толкания — в течение 20 минут. И снова почки охлаждают, разложив на бумаге, но на этот раз в течение 30–40 минут. На завершающем этапе температура котла снижается до 50°C, небольшие порции 250–300 г продолжают помешивать, подбрасывать и разглаживать, прижимая к стенкам котла. Когда содержание влаги подходит до 4%, чай считается полностью готовым. Его перебирают, удаляют поврежденные почки, сортируют и упаковывают.



Свежесобранные Изумрудные Почки



Механическая обработка эр чао в котлах-барабанах: повторный прогрев после охлаждения



Хуэй го, финальная формовка «до блеска»

Сорт Цзуньи Хун 遵义红 (Красный из Цзуньи) был официально зарегистрирован в 2008 г., но за десять лет своего существования уже несколько раз завоевывал награды на национальных выставках и рассматривается как один из самых перспективных красных сортов.

Люй Бао Ши Ча 绿宝石茶 (Изумрудный чай) также появился сравнительно недавно, в 2003 г. Его автор — агроном и мастер-технолог г-н Моу Иншу 牟应书 (1928–1990). Особенностью сорта является использование флеши с двумя-тремя верхними листиками.

Помимо этих «аутентичных» для провинции сортов чаеводы Гуйчжоу выращивают гибриды Цянь Мэй 601 黔湄601 и Цянь Мэй 809 黔湄809, полученные при скрещивании гуйчжоуского и фуцзяньского материала, а также фуцзяньские Фу Юнь 6 福云6, Фудин Да Бай Ча 福鼎大白茶, чжэцзянские Чжун Сяо Е Чжун 浙江中小叶种, Лунцзин Чан Е 龙井长叶, Лунцзин 43 龙井43, Хуан Гуаньинь 黄观音, Цзинь Гуаньинь 金观音 и другие — всего более 20 культиваров.

Дуюнь Маоцзянь 都匀毛尖
«Ворсистые кончики из Дуюнь»



Маленькие пушистые спиральки серебристо-зеленых почек при заваривании дают прозрачный желто-зеленый настой.

Букет готового чая легкий, воздушный, чистый. Вкус плотный, сладкий, переходящий в сочное освежающее послевкусие.



Мэйтань Цуй Я 湄潭翠芽
«Изумрудные почки из Мэйтань»



Букет готового чая свежий, утонченный, травянисто-цветочный с ноткой орехового печенья. Аромат нежный, томный, пряно-бисквитный. Вкус тонкий и сочный, текучий и маслянистый, объемный, отчетливо сладкий, с нежной ягодной кислинкой. Послевкусие объемное, сочное и сладкое.

Превосходный зеленый чай первого сбора – тонкий, объемный и многогранный. Своей глубиной и оригинальностью (вкусо-ароматический профиль имеет много общего с желтыми сортами) порадует знатоков и искушенных ценителей.

Южный чайный регион





Объединяет чайные сады провинций Гуандун, Гуанси, Фуцзянь, островов Тайвань и Хайнань. Если с Юго-западным регионом связано зарождение чайной традиции, то на Южных землях она приобрела многообразие форм и видов.

Это самый теплый и влажный чайный регион. Климат здесь субтропический муссонный, местами тропический. Среднегодовая температура составляет +21°C, в январе может падать до +7°C и ниже. Годовое количество осадков колеблется в пределах 1200–2200 мм. Почвы преимущественно суглинистые, с некоторым количеством красных глинистых, каменистых красноземов и желтоватых. Глубокий плодородный слой содержит большое количество минеральных и органических веществ. В таких условиях чаеводы снимают несколько урожаев в год, однако лучшими считаются первый весенний и поздний осенний сборы. Готовая чайная продукция отличается большим разнообразием. Здесь делают зеленые, белые, красные и черные сорта, однако главное сокровище региона — улуны.

Улун 乌龙

Иероглиф *у* 乌 («черный») написанием отличается от иероглифа *няо* 鸟 («птица») отсутствием точки в том месте, где у птицы находится глаз. Это указывает на существо столь черное, что глаз неотличим от оперения. В русском языке такой цвет обозначали как «воронóй». Второй иероглиф *лун* 龙 («дракон») — сущность, в Китае всеми почитаемая и любимая. Это символ янского дыхания-ци, чудесных превращений и императорской власти (правители древности вели от них свой род). Такое название чай получил за длинные, изогнутые, темные, почти черные листья готового чая. Появились улуны в горах *Уишань* на северо-западе провинции Фуцзянь.

Средневековую технологию их изготовления в начале XVII в. описывали так: *«Собрав чай, его равномерно раскладывают по бамбуковым плетенкам и выставляют под солнце и ветер для удаления зелени. Когда сине-зеленый цвет постепенно уйдет, подвергают прожарке на огне... Готовый чай будет наполовину бирюзовым, а наполовину красным. Бирюзовый цвет — от прожарки, а красный — от прогрева. Чай собирают, раскладывают в кучи и ворошат, а когда появляется аромат, то прогревают. Проходит некоторое время, и если его недостаточно, нельзя получить хороший чай. После прогрева чай просушивают, вынимая старые листья и листья с черенками, чтобы достичь одного цвета»*.

На заре истории чай из Уишань соединил в себе особенности зеленого (чистый аромат) и красного (плотный вкус) чаев. Тогда его называли *цин ча* 清茶 (бирюзовый), в отличие от *люй ча* 绿茶 (зеленый). Со временем технология производства смещалась к сильной ферментации и чай из *Уи* переименовали в «улун» из-за темного цвета, который он приобретал при прогреве. Вместе с названием этот способ приготовления прижился и в Гуандунском округе *Чаочжоу*.



«Темные драконы» чайных листьев

Яньча,
утесный чай из Уишань

А улуны с юга Фуцзяни, из уезда *Аньси*, становились все более *цин* 清 (бирюзовыми) и в конце концов приобрели форму небольшого зеленого шарика, при заваривании раскрывающегося в чайный побег из 2–3 верхних листочков. При обработке *хун бянь люй е* 红边绿叶 (красная кромка, зеленый лист) чайный лист ферментируется частично — по кромке. Это сохраняет витамины и катехины (как в зеленом чае), активизирует теин (как в красном чае) и создает условия для образования уникальных эфирных масел и соединений, придающих чаю оригинальный вкус и аромат, который местные чаеводы называют *Сяншуй Тяньтан* 香水天堂 (небесный аромат).



Чаочжоу ча,
гуандунский улун



Южнофуцзяньский улун

Тайваньские улуны, производство которых началось в эпоху правления династии Цин, выросли из саженцев, привезенных с материка и по материковой же технологии обработанных. К знаменитым тайваньским сортам применяют *цинсянь* 清鲜 (технологию легкого прогрева). Степень их ферментации не превышает 45%.

Таким образом, есть два типа улунов. **Сильноферментированные** (40–60%): северо-фуцзяньские *яньча* («утесные чаи») из *Уишань* и гуандунские из округа *Чаочжоу*. Представляют собой длинные изогнутые чаинки темно-коричневого цвета с красноватым, зеленоватым или фиолетовым отливом. При заваривании дают прозрачный настой оттенка темного янтаря с характерным многогранным ароматом и плотным, глубоким вкусом.

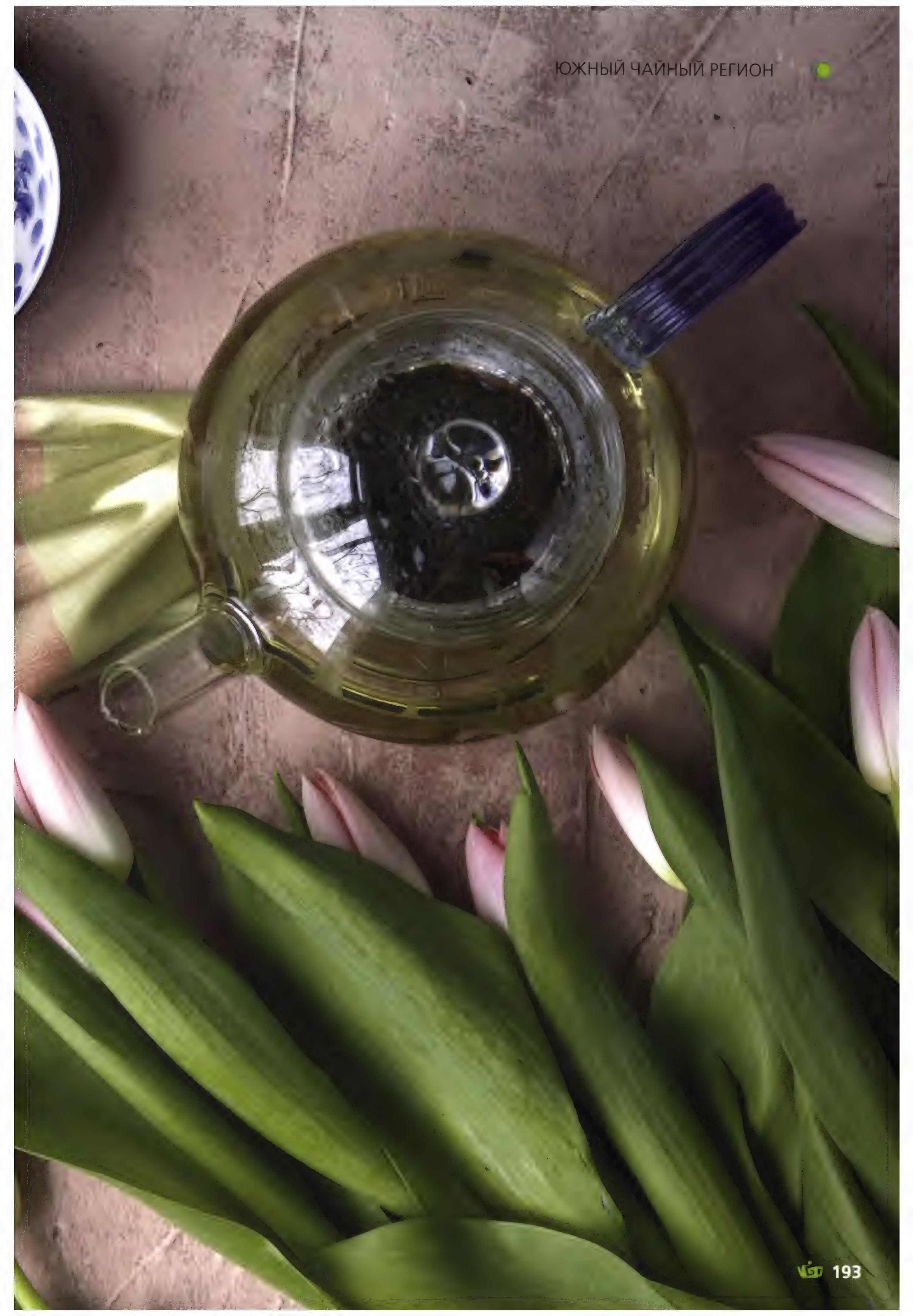
Тайваньский улун





Слабоферментированные (25–40%): южно-фуцзяньские и тайваньские. Представляют собой небольшие плотно скрученные шарики желто-зеленых и лилово-зеленых оттенков. При заваривании дают светлый золотисто-зеленый настой, который медленно обволакивает полость рта, богатый обертонами аромат и вкус *хуэйгань* («вернувшейся сладости») с глубоким *хоуюнь* («отголоском в горле»).

«Чайное совершенство», как еще называют улун в Поднебесной, раскрывается и отдает свой вкус и аромат постепенно, поэтому пить его следует медленно, смакуя каждый глоток. Высокогорный чайный лист можно заваривать от 7 до 15 раз (в зависимости от сорта), улавливая в каждой последующей чашечке новые мелодии. Идеальный способ заварки улуна называется *гунфуча* 功夫茶 («Чайное мастерство»), которое подразумевает свободное время, практический опыт взаимодействия с чаем, специальную утварь и особое чайное настроение.



Фуцзянь

福建省


Хуанганшань 黄岗山
Тунмугуань
Уишань
武夷山
Сунси
松溪县
Нанькэн
南坑
Чжаньлу
Цзяньян
建阳市
Чжэнхэ
政和
Шуаншили
Дунгун
Шоунин
寿宁县
Цюфэншань
Фудин
福鼎市
Байюнь 白云山
Таймушан
太姥山
Фуань
福安市
Миньцзян
Фучжоу 福州
Ганьдэ
Сянхуа
Аньси 安溪县
Сипин 西坪
Пинхэ
平和县
Дацинь 大芹山
Чжаоань
诏安县

Уишань
высота садов **400–800 м**
температура **18˚С**
осадки **2200 мм**
влажность **82,5 %**
почвы **красноземы**

Тунмугуань
высота садов **700–1200 м**
температура **14,5˚С**
осадки **2500 мм**
влажность **80 %**
почвы **красные, желто-красные, pH 4,5–5,0**

Фудин
высота садов **500–800 м**
температура **18,5˚С**
осадки **1670 мм**
влажность **82,5 %**
почвы **красные, желтые**

Дунгун
высота **400–800 м**
площадь экологических садов **1,33 кв.км**
температура **18,5˚С**
осадки **1600 мм**
влажность **80 %**

Шуаншили
высота **600–850 м**
площадь **73 га**
температура **18˚С**
осадки **1600 мм**

Чжаньлу
высота **400–800 м**
температура **18,1˚С**
осадки **1640 мм**
почвы **красные, желтые**

Байюнь
высота садов **300–600 м**
температура **18,5˚С**
осадки **1800 мм**

Цюфэншань
высота садов **400–800 м**
температура **16,5˚С**
осадки **1800 мм**
почвы **красные, желтые, pH 4,5–6,5**

Аньси
высота садов **600–1200 м**
площадь **266 кв.км**
температура **18˚С**
осадки **1800 мм**
почвы **красные, желтые, pH 4,5–6,5**

Дацинь
высота садов **500–1000 м**
температура **21˚С**
осадки **1800 мм**

2300
2200
2100
2000
1900
1800
1700
1600
1500
1400
1300
1200
1100
1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100

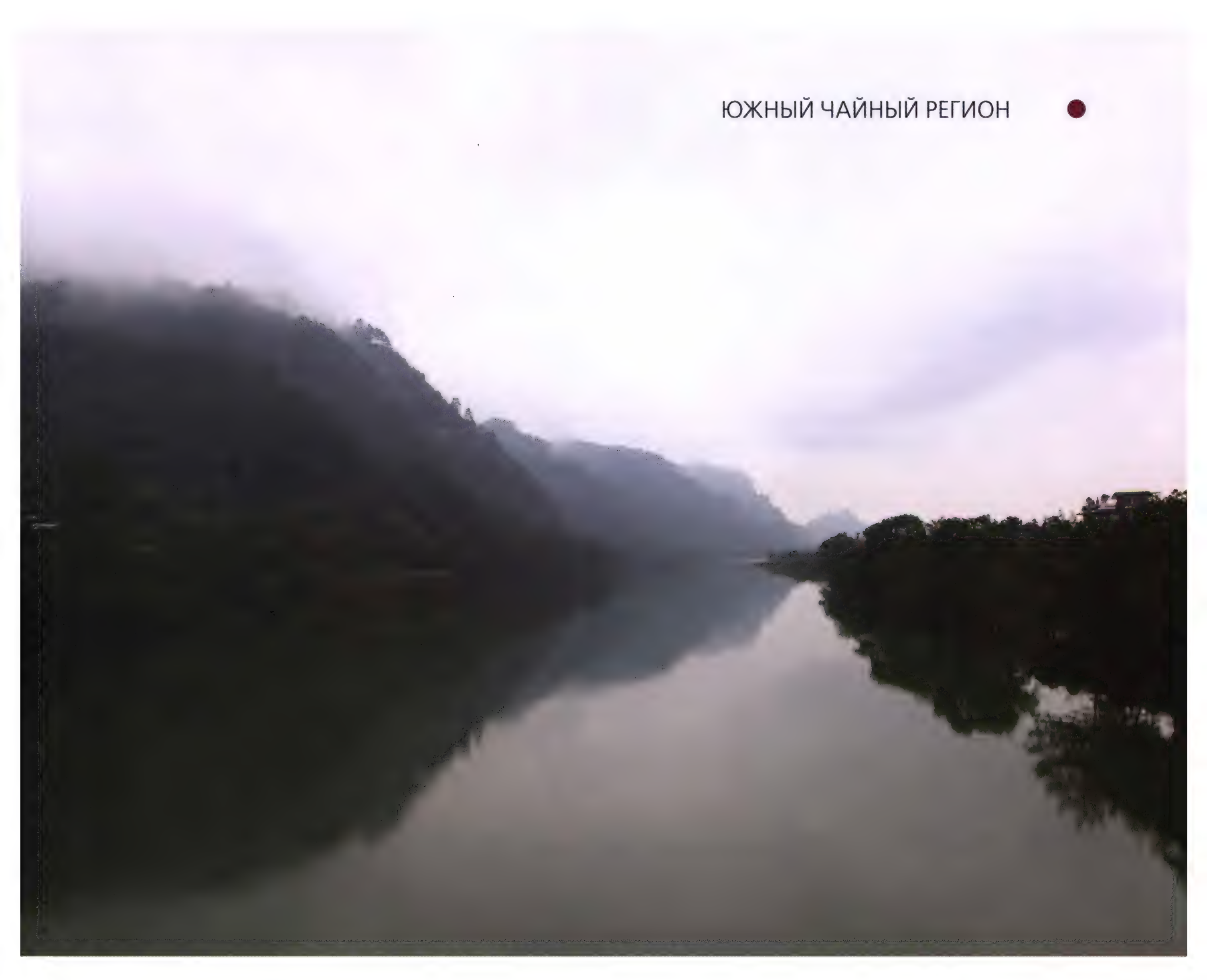
Фэнцин
Тунмугуань
Фудин
Дунгун
Шуаншили
Чжаньлу
Байюнь
Цюфэншань
Аньси
Дацинь

Провинция Фуцзянь расположена на побережье Восточно-Китайского моря. Северная и центральная части лежат в бассейне реки *Миньцзян* 闽江 — важнейшей водной артерии, в низовьях которой находится столица провинции — город Фучжоу 福州. Около двух третей территории покрыто лесом.

Климат влажный субтропический, муссонный: лето длинное, жаркое и влажное, зима короткая, мягкая и засушливая. Среднемесячные дневные температуры меняются от +11°C в январе до +29°C в июле. Годовой уровень осадков в разных округах варьируется от 1400 до 2000 мм, большая их часть выпадает с марта по июнь и с августа по сентябрь.

Достоверных исторических свидетельств о том, когда именно зародились на этих благодатных землях чайные традиции, на данный момент нет. В III–II вв. до н.э. границы провинции Фуцзянь очерчивали государство *Миньюэ* 闽越国, объединявшее представителей нескольких этнических групп. Согласно *Шицзи* 史記 («Историческим запискам» *Сыма Цяня* 司马迁, потомственного историографа империи Хань), основатели страны были членами королевской династии царства *Юэ* 越, бежавшими после разорения. Позже *Миньюэ* завоевал *Намвьет* (древнее царство, существовавшее в 207–111 гг. до н.э. на территории современных Гуандуна, Гуанси и Вьетнама). Но в 110 г. до н.э. ханьский император *У-Ди* (140–87 гг. до н.э.) выступил в военный поход против государства *Миньюэ* и присоединил его к владениям династии Хань. В эпоху правления династии Тан (VII–IX вв.) эти земли получили название *Фуцзянь* (по названиям двух главных округов *Фучжоу* 福州 и *Цзяньчжоу* 建州).


Вид на утесы Уишани с борта самолета



В начале XII в. весь чай из бассейна реки Цзянь стали называть чаем Северного сада

Начиная с IV–V вв. здесь появились буддийские общины и храмы. Гористый рельеф и благодатный климат благоприятствовали появлению чайных садов. В 784 г. проживавший в фуцзяньском *Чанлэ* 长乐 чаньский наставник *Байчжан Хуайхай* 百丈懷海 (749–814 гг.) составил *Чаньлинь Цингуй* 禪林清規 («Чистые правила») — кодекс чаньских заповедей, в которых чаю отводилась огромная роль.

С крушением танского правления и очередным дроблением Поднебесной на мелкие княжества сын специального уполномоченного по надзору *Вана Шэньчжи*, провозгласившего себя правителем государства *Минь*, *Ван Яньцзюнь* в 928 г. пригласил монаха уишаньского монастыря *Жуйянь сы* (Благовещие скалы) *Ши Цзаогуана* прибыть в Фучжоу дабы *«почтительно послужить его личным наставником»*. Вслед за этим был издан указ об основании чайного производства в *Бэйюань* 北苑 (Северном саду).

Государство *Минь* просуществовало недолго и в 945 г. пало под натиском *Южной Тан*, которая в 975 г. сама была поглощена расширяющейся империей *Сун*. На фоне этих изменений производство чая не только не свернулось, но процветало: Северные сады снабжали лучшим чаем уже императорский дом.

В начале XII в. весь чай из бассейна реки *Цзянь* стали называть *чаем Северного сада*, а к концу XII в. эпицентр чайного дела переместился в горы *Уишань* 武夷山.

Чайные сады Уишань

Сорок шесть императорских садов *Бэйюань* простирались более чем на 100 км вдоль берегов реки *Цзянь*. Тридцать шесть государственных (*гуаньбэй*) и более 1000 частных (*сыбэй*) печей-жаровен производили первейший в Поднебесной чай *Лунфэн Туань* 龙凤团茶 («Комки Дракона и Феникса»), *Шижу* 石乳 («Каменное молоко») и *Цзаочунь* 早春 («Ранняя весна»). Этот чай «отличался от обычного, как Небо от Земли». В 1107 г. император *Хуэй Цзун* 宋徽宗 со знанием дела и подробно описал бэйюаньский чай в *Дагуань Чалунь* 大观茶论 («Чайном эссе, написанном в период правления под девизом Дагуань»).

Чжао Цзи (Хуэйцзун), восьмой император династии Сун, художник, каллиграф, музыкант, мастер чайной церемонии



«Во время сбора чая следует ногтями срезать чайную почку, нельзя мять ее в пальцах. Сборщики должны бросать собранные почки и листья в воду, чтобы их не испортили человеческий пот и грязь… Один листочек с одной почкой называются „отборным чаем“, два листочка с одной почкой называются „чаем среднего качества“, все остальное называется „низкосортным чаем“. Когда два листочка заключают в себе почку, или во время сбора вместе с макушкой был прихвачен черенок — эти два вида сырья следует выбросить. Если не выбросить почку, заключенную в два листочка, у чая испортится вкус, а если не выбросить почку с черенком, у чая испортится цвет…»

Сбор начинали за три дня до наступления сезона *Цзин Чжэ* 惊蛰 (Пробуждение насекомых, по григорианскому календарю соответствует 5–6 марта) ясным утром, «…*пока не показалось солнце, ночная роса не высохла, а чайные почки толсты и маслянисты. Появление солнца означает, что янское дыхание-ци слабеет. Поэтому во время пятой стражи (7 часов утра) бьют в барабан и у горы Фэнхуаншань собираются люди. Надзирающий чиновник в беседке раздает бирки для прохода на гору*».



Ежегодный объем податного чая, который отправляли в столицу ко двору императора, составлял всего 990 цзиней (450 кг), хотя производством были заняты более 1000 человек. Стоил такой чай буквально на вес золота. Готовые *туани* 团 упаковывали вместе по несколько штук, оборачивали в пальмовые листья и шелк, укладывали в красные лакированные ящики с золотыми замками и официальными печатями, помещали в бамбуковые короба. Упаковка в восемь *Да Лун Туань* 大龙团茶 (Больших драконовых комков) весила один цзинь (500 гр) и стоила два ляна золота. В одной упаковке весом один цзинь за ту же цену *Сяолун Туань* 小龙团茶 (Малых драконовых комков) было 20 штук.

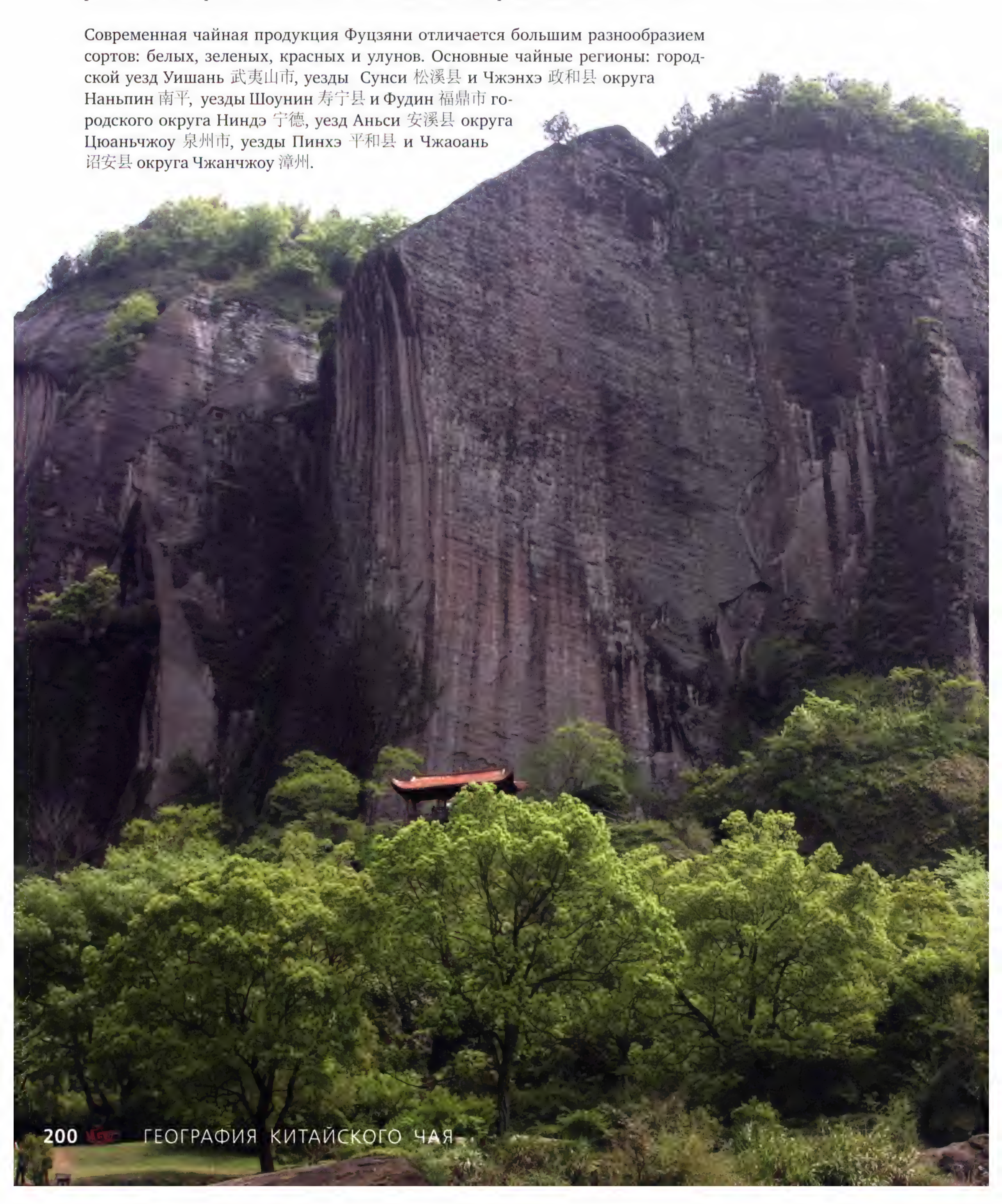
С приходом к власти монгольской династии Юань чайное производство продолжало развиваться и совершенствоваться, а территория императорских садов — расти. В 1301 г. на южном берегу реки *Цзюцюси* (в наши дни это территория Уишаньского НИИ чая) появился еще один императорский чайный сад — роскошно обустроенный, с беседками, павильонами и мостиками. За центральными Воротами Феникса (*Жэньфэнмэнь*) располагались Палаты для молений (*Банфадянь*), Зал чистого духа (*Циншэньтан*), Павильон размышлений о почтительности (*Сыцзинтин*), Павильон радостного пиршества (*Яньцзятин*), Беседка целомудрия (*Ишутин*), Мост лазурных облаков (*Биюньцяо*) и другие строения. Вода для производства чая поступала из Колодца небожителей, рядом с которым возвели Драконью беседку. Обслуживали этот сад 250 дворов крестьян, живущих по соседству.

В начале XIV в. появилась традиция открывать чайный сезон обрядом *Ханьшань* (Кричащие горы). Проводили его в день наступления сезона *Цзинчжэ* (см. выше). После поднесения жертвенных животных и возжигания благовоний императорский чиновник, заведовавший проведением церемонии, обращался к духу с просьбой о помощи в сборе и обработке чая. Другие собравшиеся во главе с начальником уезда падали ниц, били в барабаны, звенели литаврами и хором скандировали: «Чай, пусти почки! Чай, пусти почки!». Говорят, от этого вода в колодце медленно поднималась, а затем, когда весь чай был приготовлен, мутнела и отступала.

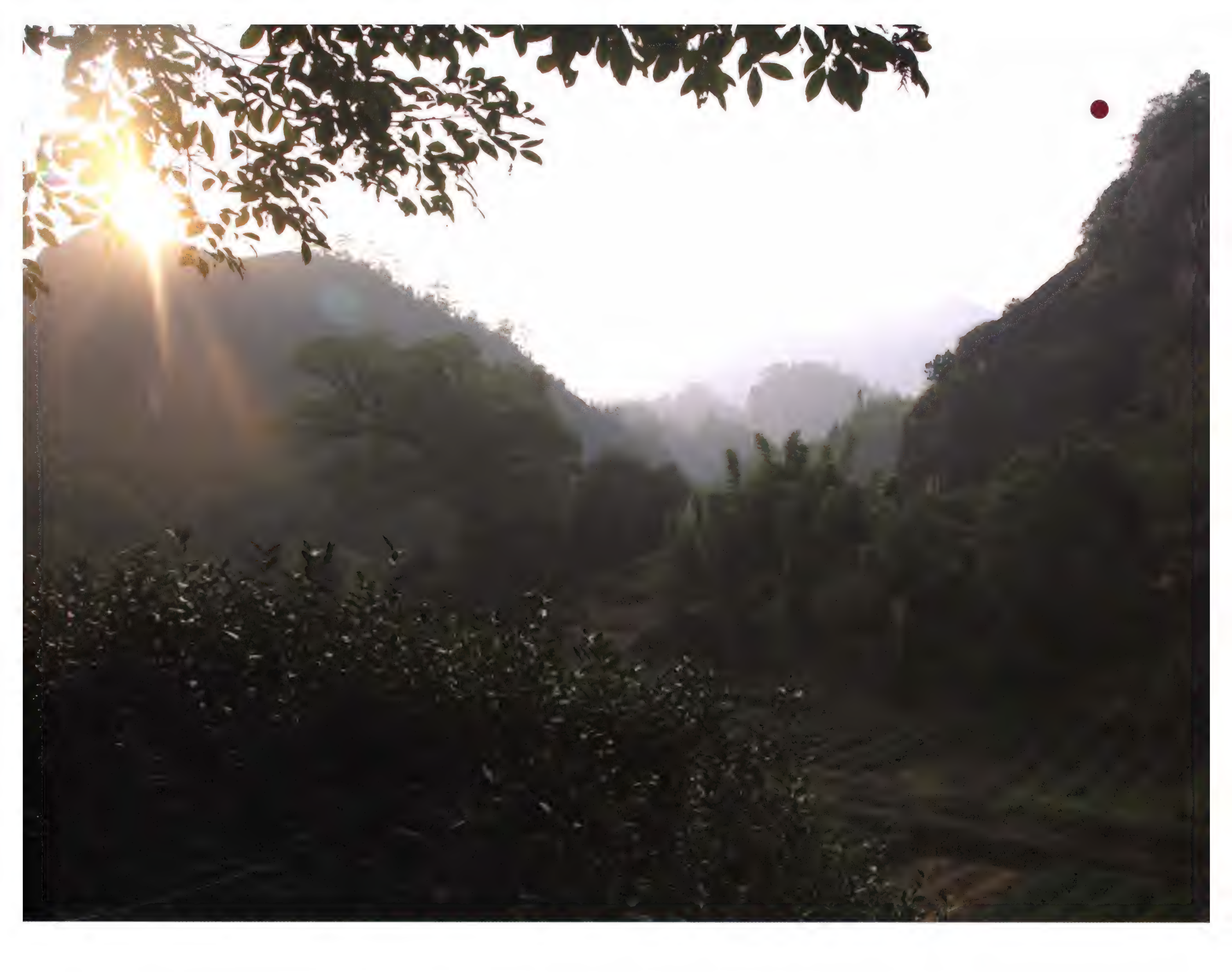
Прогулки по горам, дегустации чая, участие в состязаниях доуча стали излюбленными занятиями множества образованных людей эпохи

С введением запрета на производство прессованного чая в начале эпохи Мин на севере Фуцзяни появились технологии производства ферментированного рассыпного чая: *улунов*, красных *миньхунов* и *сяочжунов*. Морская торговля в Макао подняла на них спрос и определила развитие чайного дела во всем Южном регионе: во второй половине XIX в. ежегодный экспорт доходил до 400 тонн.

Современная чайная продукция Фуцзяни отличается большим разнообразием сортов: белых, зеленых, красных и улунов. Основные чайные регионы: городской уезд Уишань 武夷山市, уезды Сунси 松溪县 и Чжэнхэ 政和县 округа Наньпин 南平, уезды Шоунин 寿宁县 и Фудин 福鼎市 городского округа Ниндэ 宁德, уезд Аньси 安溪县 округа Цюаньчжоу 泉州市, уезды Пинхэ 平和县 и Чжаоань 诏安县 округа Чжанчжоу 漳州.



Беседка близ чайного сада у скалы на берегу Цзюцюси



Закат над чайным садом близ утеса Матоу

Уишань

Горы *Уи* 武夷山 на севере провинции Фуцзянь — одно из самых живописных мест Китая, хранят удивительные чудеса природы и памятники культуры. В 1999 г. ЮНЕСКО включило *Уишань* в список «Всемирное наследие» одновременно по культурным и природным критериям. Сегодня это экологический заповедник, где среди субтропических лесов обитают 3728 видов растений и 5110 видов животных, в числе которых южно-китайские тигры, леопарды, олени, фазаны, великое множество редких насекомых и эндемичные виды бабочек. За сотни миллионов лет сформировались здесь *Бишуй Даньшань* 碧水丹山 («киноварные горы — бирюзовые воды») — 36 причудливых терракотовых вершин, покрытых изумрудом деревьев, и 99 утесов, образованных выветриванием, среди которых течет в тумане извилистая лента *Цзюцюси* 九曲溪, реки Девяти поворотов. Самая высокая гора называется *Хуанган* 黄岗山. Ее высота — 2158 м над уровнем моря.

Эти горы очень интересны и для историков. Здесь находятся руины древней столицы государства *Миньюэ*, а в скале над рекой — погребальные лодки народности *юэ*. Они хоронили усопших в гробах-лодках, которые поднимали на высоту до 40 м и оставляли в погребальных пещерах. Древние верили, что таким образом создавали воздушные корабли для посмертного плавания в облаках. До сих пор загадка, как 3000 лет назад люди поднимали саркофаги по отвесной стене.



Туристические маршруты

Уишань условно делят на четыре территории: : уишаньский пейзажный район, заповедная зона Цзюцюси, природный заповедник и зона археологических раскопок.

Уишаньский пейзажный район (7000 га), который в первую очередь показывают туристам, и куда стремятся интересующиеся чайной культурой. Дворец *Уи*, монастыри и различные горные маршруты с беседками, павильонами и красивыми видами; множество гостиниц, ресторанов и магазинов.

Уишаньский пейзажный район, вид на монастырь Тяньсинь сы

Спуск на плотах по реке Цзюцюси между окутанных туманом ущелий и монументально-величественных утесов – обязательная часть туристической программы

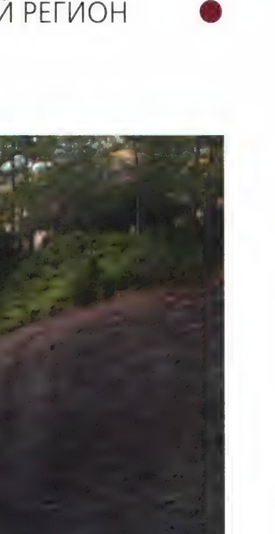
Заповедная зона Цзюцюси, Реки девяти поворотов. 36 400 га с утесами, ручьями и водопадами, лесами, действующими и заброшенными монастырями. Самый лучший и настоящий *яньча* собирают именно здесь (по-китайски «крепкий» 酽 и «утесный» 岩 произносятся почти одинаково — *янь*).

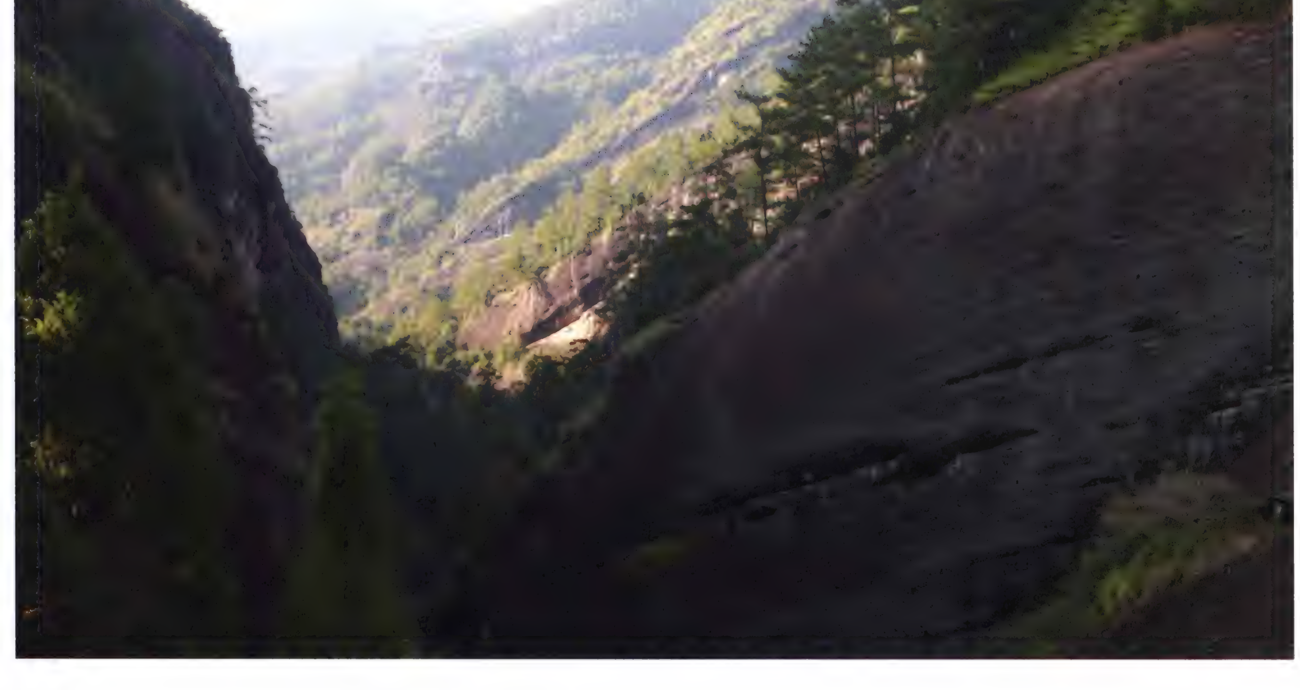


Самый лучший и настоящий яньча



Драгоценные первые весенние побеги





Уишаньский национальный природный заповедник

Уишаньский национальный природный заповедник находится в 40 километрах к западу от пейзажного района Уишань и занимает 56 527 га. Горы Хуанганшань высотой 2158 м являются самыми высокими на Юго-Востоке Китая. Здесь сохранились первозданные субтропические леса, «естественное убежище» для 3728 видов растений и 5110 видов животных.

Зона археологических раскопок династии Хань расположена в 15 км на северо-восток от главной территории заповедников *Уишань*. Занимает 48 га.

Все эти территории ограждены дополнительной буферной зоной в 28 000 га.



Чайный сад даосского монастыря близ утеса Матоуянь

История уишаньского чая неразрывно связана с местными монастырями. Какие бы изменения ни происходили в Поднебесной, монахи переписывали сутры, занимались духовными практиками и делали чай, помимо прочего преподнося его в качестве ответного дара на всякое благодеяние. Так уишаньский чай распространялся вовне. В тексте IX в. «О дарении чая чиновнику *Цзяо Синбу*» *Уишань* впервые назван краем Бирюзовых Вод и Киноварных Скал (*Бишуй Даньшань* 碧水丹山), а чай из местных монастырей персонифицирован в образе Господина Поздней Сладости (*Вань Гань Хоу* 晚甘侯).

Сегодня в краю Бирюзовых Вод и Киноварных Скал мирно сосуществуют буддизм, даосизм и конфуцианство. Главные их центры — дворец *Уигун* и монастыри *Тяньсинь сы* и *Хуэйюань сы*.

Дворец Уигун 武夷宫 основан в эпоху династии Тан и расположен у подножья горы *Даванфэн*, изначально был даосской обителью и местом ритуальных подношений *Уицзюню*, господину-хранителю *Уи*. В эпоху Сун ученые *Лу Ю* (1125–1210 гг.), *Синь Цицзи* (1140–1207 гг.) и *Чжу Си* (1130–1200 гг.) служили здесь и управляли делами дворца.



Дворец Уигун



Тяньсинь Юньлэ Чаньсы 天心永乐禅寺 (Монастырь Вечной Радости Небесного Сердца)

Монастырь Тяньсинь Юньлэ Чаньсы 天心永乐禅寺 («Монастырь Вечной Радости Небесного Сердца»), находится рядом со знаменитым *Цзюлункэ* 九龙坑 (Ущелье Девяти Драконов), *Нюланькэн* 牛栏坑 (Коровье Ущелье), *Даошуйкэн* 倒水坑 (Ущелье Разлившейся Воды) и *Тяньсиньянь* 天心岩 (Утес Небесного Сердца). Эти места подарили миру *Дахунпао*, *Шуйцзиньгуй* и другие *минцуны* 名枞 — знаменитые уишаньские чайные кусты. Здесь на стенах «Кумирни чайного предка» отражены важнейшие события чайной истории с IX в.:

801 г. (17-й год правления под девизом *Чжэнь Юань*) монах *И Сэн* 邑僧 у подножия Утеса Небесного Сердца построил соломенную хижину и посадил чай.

927 г. (3-й год правления под девизом *Тянь Чэн*) настоятель *Коу Бин* 扣冰 записал следующее: «При помощи чая очищаешь сердце, сердце очистилось — государство очистилось. При помощи *чань* успокаиваешь сердце, а когда сердце спокойно — все кругом спокойно».

1146 г. (16-й год правления под девизом *Шао Син*), учитель *Дао Цянь* 道谦 перенял у монахов *Юань У Кэ Циня* 圆悟克勤 и *Да Хуэй Цзун Го* 大慧宗果 мудрость фразы *Чань ча и вэй* 禅茶一味 (Чань и чай — одного вкуса) и стал распространять ее по горам *Уи*. С помощью чайной культуры он объединил даосизм, конфуцианство и буддизм. Постепенно соединив качества прямоты *чжэн* 正 конфуцианства, чистоты *цин* 清 даосов и изысканности *я* 雅 чайных мастеров, создал уишаньскую чаньскую чайную культуру под девизом *Чжэн* 正, *Цин* 清, *Хэ* 和, *Я* 雅 — «Прямота, чистота, гармония и тонкость».

1385 г. (18-й год под девизом *Хун У*), студент *Дин Сянь* 丁显, направляясь на сдачу императорских экзаменов, получил удар, а монах из монастыря *Тяньсиньсы* вылечил его чаем. Успешно сдав экзамен, получив высокую должность *Чжуан*

Юань (которой соответствовал красный халат с драконами) и желая отблагодарить Будду, *Дин Сянь* пожаловал свой красный халат кустам чая. Так появилось название *Дахунпао* 大红袍 — «Большой красный халат».

1419 г. (17-й год под девизом Юнлэ, Вечная Радость) монастырь переименовали в *Тяньсинь Юнлэ Чаньсы* 天心永乐禅寺 (Чаньский монастырь Небесное сердце Вечная радость), и весь местный чай называли теперь Дахунпао. Впоследствии этот сорт именовали «Предком 10 тысяч чаев» и слава о нем разнеслась по всей Поднебесной.

1685 г. (25-й год правления императора *Кан Си*) Монах *Ши Чао Цюань* 释超全 написал «Песню уишаньского чая», где подробно описал производство утесных чаев.

1855 г. (5-й год правления императора *Сянь Фэн*) Настоятель монастыря подарил тайваньскому студенту *Линь Фэн Чи* 林凤池 36 саженцев утесных кустов. Так началась история тайваньского чая *Дундин*.

2006 г. При монастыре создали Государственное общество изучения культуры чая и чань-буддизма в *Уишань*.

Монастырь Хуэйюань сы 慧苑寺 (Сад Мудрости) появился в начале Сунской эпохи. В XII в. философ *Чжу Си* провел здесь несколько месяцев за работой. В память об этом он оставил надпись на деревянной доске *цзинь во шэнь* 静我神 («Спокойствие моего духа»), которая теперь хранится в музее Уишань. В XIX в. именно здесь появился знаменитый улун *Жоугуй*. Монастырь несколько раз реконструировали и в современном виде отстроили в 1795 г.

Монастырь Хуэйюаньсы 慧苑寺 (Сад Мудрости)

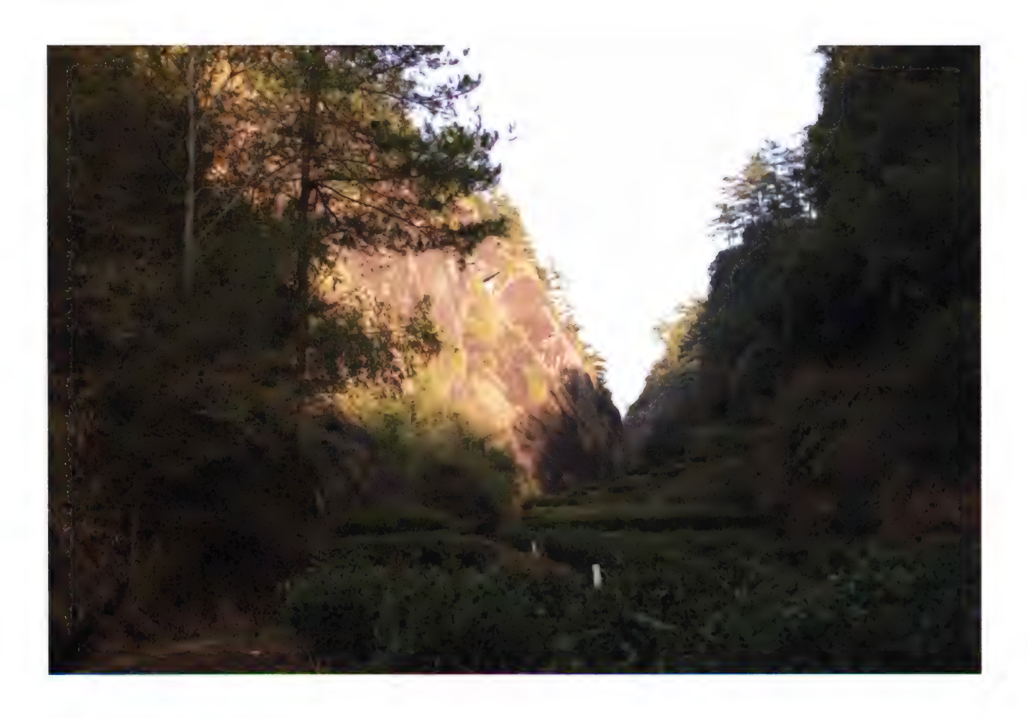




Уишаньский улун

Чайный сад монастыря Хуэйюань близ утеса Хуэйюаньянь 慧苑岩

За миллионы лет дождевая вода, смывая горную породу, образовала внизу между утесов особый вид почвы — рыхлой, воздухопроницаемой, богатой минералами. А туманы, собирающиеся в расщелинах, и солнечный свет, ограниченный отвесными склонами, создают уникальный микроклимат, идеальные условия для питания и роста чайных кустов. Чай, выращенный в таких ущельях на узких полосках земли шириной всего несколько метров, называется *Чжэн яньча* 正岩茶 (Настоящий утесный чай). Среди всех уишаньских улунов такой чай считается лучшим.



Так выглядит чжэн яньча, растущий между утесов на узких полосках земли

Уишань.
Сбор и производство утесных улунов.



Раньше других чайные сады появились в районе *Санькэн Лянцзянь* 三坑两涧 (Три расщелины и два горных ручья). Это *Уюаньцзянь* 悟源涧 (Ручей источника просветления) и *Люсянцзянь* 流香涧 (Ручей струящегося аромата), а ущелья — *Хуэйюанькэн* 慧苑坑, *Нюланькэн* 牛栏坑 и *Даошуйкэн* 倒水坑. Культовыми местами являются также *Цзюлункэ* 九龙窠 (Гнездо девяти драконов), *Тяньсиньянь* 天心岩 (утес Сердце Неба), *Матоуянь* 马头岩 (утес Лошадиной головы) и другие.

Чем дальше от утеса плантация, тем проще чай, который в таком случае называют *Баньшаньча* 半山茶 (наполовину утесный).

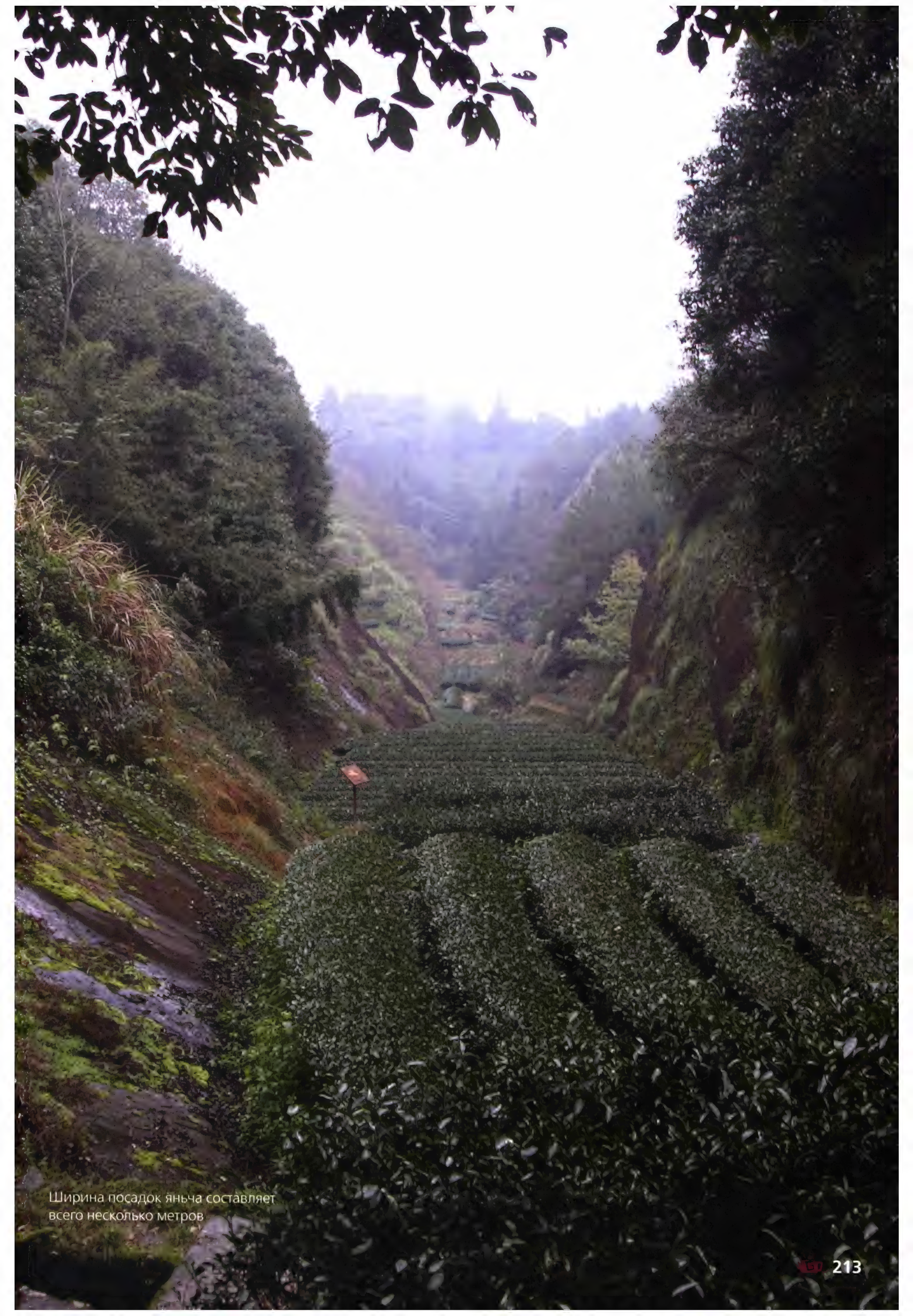
Вайшаньча 外山茶 (чай с внешних гор) делают на местных фабриках из сырья с чайных кустов, растущих за пределами аутентичной 70-километровой «утесной» территории — на равнинах, холмах и предгорьях в радиусе от 15 до 80 км от *Уишань*.

Чайный сад Матоуянь утеса Лошадиная голова, баньшаньча



Плантации в предгорьях Уишань, вайшаньча

Как определить *чжэн яньча*? Все просто — опыт и дегустации. Для начала надо пробовать как можно больше различного чая, потому что только так нарабатывается индивидуальный вкус. Невозможно забыть неповторимый оттенок настоящего утесного чая, который местные жители называют *яньюнь* 岩韵 (утесная мелодия).


Ширина посадок яньча составляет всего несколько метров

Как делают уишаньские улуны

Технология производства улунов из Уишань в разных фермерских хозяйствах различается лишь тончайшими «фамильными» нюансами и личным мастерством технолога. На вкус готового чая влияет главным образом сорт куста.

Например, *Шуйсянь* более нежный, любит солнце и его сажают на солнечных склонах. *Жоугуй* — грубый и более темный, растет в тенистых местах и расщелинах. Лист *Телохання* очень прочен — три дня его подвяливают без потери качества, что очень ценно в дождливую погоду. Лист *Цюэшэ* и *Бай Цзи Ггуань* мелкий и нежный, его нельзя сильно скручивать и прожаривать при высокой температуре.

Собирать чай начинают в мае, после того как созревают и вытягиваются почки и листья. Берут флеши из трех-четырех листиков.


Путь на фабрику лежит по горным тропам


Собранный лист доставлен на фабрику



Вэйдяо 萎凋

Собранный чай приносят на фабрику в плетеных корзинах — по два на коромысле (путь лежит по горным тропам, нести чай нелегко). На месте его раскладывают на бамбуковые сита для *вэйдяо* 萎凋 (подвяливания на солнце). Чтобы все листья одинаково завялились, их время от времени перемешивают.


Во время завяливания листья перемешивают

Через пару часов подносы заносят в прохладное помещение и размещают на полках, отчего чай становится «снова живой». После «реанимации» подносы возвращают под солнце столько раз, сколько необходимо, чтобы достичь нужного уровня гибкости.

После того как лист потеряет примерно 20% влаги и станет эластичным, с ним проделывают традиционные операции: *цзоцин* 做青 (обработка), *шацин* 杀青 («убийство зелени»), *жоунянь* 揉捻 (скручивание) и *хунбэй* 烘焙 (прогрев).


Охлаждение в тени помещения

вэйдяо
~2 часа

Цзоцин 做青

Главное в *цзоцин* — это встряхивание. Мастер крепко держит в обеих руках плетеное сито с подвяленными листьями и энергично встряхивает их в определенном ритме.

Как и любое мастерство, это дело требует большой сноровки. Иногда встряхивание чередуют со сминанием листа ладонями.

Легкие повреждения запускают ферментацию, которая продолжается на полках-стеллажах.

Встряхивание и ферментация с определенными интервалами занимают 8–12 часов, до тех пор пока мастер не решит, что сырье готово для следующей стадии. На этом этапе лист желтеет, на нем, как на панцире черепахи, появляются прожилки.

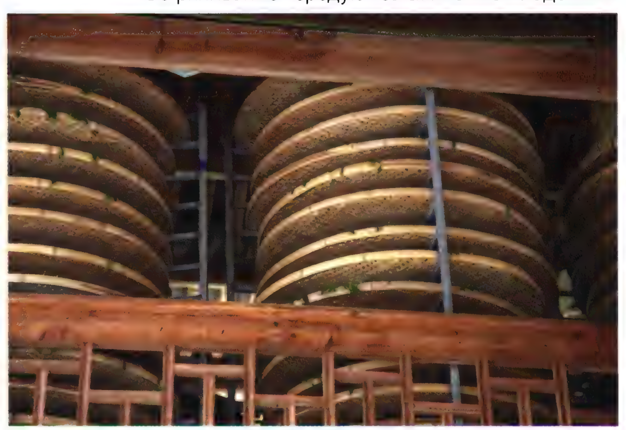
В случае механической обработки листья помещают во вращающиеся длинные решетчатые короба, где подача теплого (около 40°C) воздуха чередуется с подачей холодного. Процесс также продолжается 8—12 часов до нужной степени ферментации.



Ритмичное подбрасывание листа на плетенке



Встряхивание чередуют со сминанием ладонями



Ферментация на полках-стеллажах



Механическое сминание листа во вращающемся коробе



ЦЗОЦИН

8–12 часов

Шацин 杀青

Следующий важный этап обработки сырья — *шацин* 杀青, «убийство зелени», то есть быстрая обжарка в больших плоских котлах при температуре 220–240°С. Небольшие порции бросают в центр и разравнивают, плотно прижимая пальцами к стенкам, после чего снова возвращают в середину. Этап занимает от 5 до 15 минут.



Все готово к обжарке шацин

При механическом способе сырье помещают в крутящийся барабан с температурой стенок 260–290°С. Листья по лопастям попадают в крутящийся железный цилиндр над жаром. При этом происходит постоянное помешивание и ворошение для равномерной прожарки. На этом этапе важно, чтобы жар постепенно проникал в лист, но не пересушивал его. Лист меняет резкий запах свежей зелени на яркий и теплый аромат готового чая.



Ручная обработка шацин в котле

Механическая обработка шацин во вращающемся барабане



ШАЦИН

5–15 минут

Жоунянь 揉捻

К *жоунянь* 揉捻 (скручивание) приступают сразу после обжарки, пока листья горячие. В течение 10–15 минут их раскатывают по плетеному ситу ладонями или при помощи машинки для скрутки.

При этом лист деформируется, еще больше сока проступает на поверхность и окисляется, медленно высвобождая эфирные масла. «Сердце чая, его вкус, глубина и аромат, все это должно постепенно раскрыться так же, как разворачиваются чайные листья в чайнике» — говорят чайные мастера.



Электрическое устройство для сминания листа

Обжаренный лист высыпают в устройство для скрутки



ЖОУНЯНЬ
10–15 минут

Хунбэй 烘焙

После сминания приступают к прогреву на углях, *хунбэй* 烘焙 (горячая сушка, прогрев, выпечка).

Хунбэй – это работа огня. Огонь хунбэй может быть низким, средним и высоким. Низкий, сяо хо 小火, применяют для тех сортов, нежный лист которых не выдерживает сильный огонь (Бай Цзи Гуань, Ци Лань, Цюэ Шэ, Цзинь Гуанинь). Большинство хороших чаев – это *чжун хо* 中火, средний огонь. Средний огонь сохраняет и свежесть, и *Янь юнь* 岩韵, «Утесную мелодию». *Гао хо* 高火, сильный огонь, применяется для зрелого, сочного листа. Но чаще всего его применяют, когда нужно выровнять вкус разных сортов, из которых планируют составить купаж, или чтобы придать невыразительному листу яркий оттенок при отсутствии настоящего вкуса.

Хунбэй – ключевой этап обработки яньча, во многом именно он определяет вкус и аромат готового чая, потому увлеченные своим делом технологи используют только высококачественные угли. Самыми лучшими считаются угли фруктовых деревьев.

Чайные листья кладут в плетеные корзины, которые ставят над ямками с углями, обильно присыпанными золой. Чай лежит в верхней части корзины на бамбуковой перемычке, медленно томясь в восходящем потоке горячего воздуха, поднимающегося от тлеющих под толстым слоем золы углей.

Машинный хунбэй делается на движущемся конвейере при температуре 90—120°С. Современные дорогие машины, в которых регулируется температура, вентилирование, влажность и другие параметры, неплохо имитируют хунбэй на углях.

Хунбэй делается в несколько этапов, с промежутком иногда в несколько недель.



Угли помещают на дно и засыпают золой



Зола плотным слоем покрывает тлеющие угли



Чай медленно прогревается теплом углей



Внутри конвейера чай медленно движется на ленте



ХУНБЭЙ

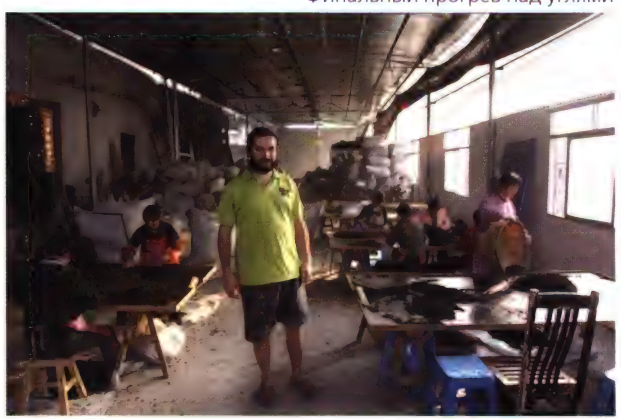
несколько недель

Чжубэй 最焙


Финальный прогрев над углями

Полученный после первого хунбэя полуфабрикат называется мао ча. Его уже можно заварить и в полной мере насладиться великолепным вкусом и ароматом. Однако через пару недель такой чай начнет терять замечательные качества, если окончательно не остановить процесс медленной ферментации повторной, финальной обработкой *чжубэй* 最焙.

Финальный этап чжубэй проводят над углем при низкой температуре (не более 90°С). Листья раскладывают слоем толщиной 3–5 см и сушат, периодически перемешивая, пока не появится глянец, цвет листа не станет насыщенным, а аромат — чистым. Готовность определяет мастер. В среднем процедура занимает 1–2 часа. По окончании влажность листа не превышает 7%.


Готовый чай обязательно перебирают вручную

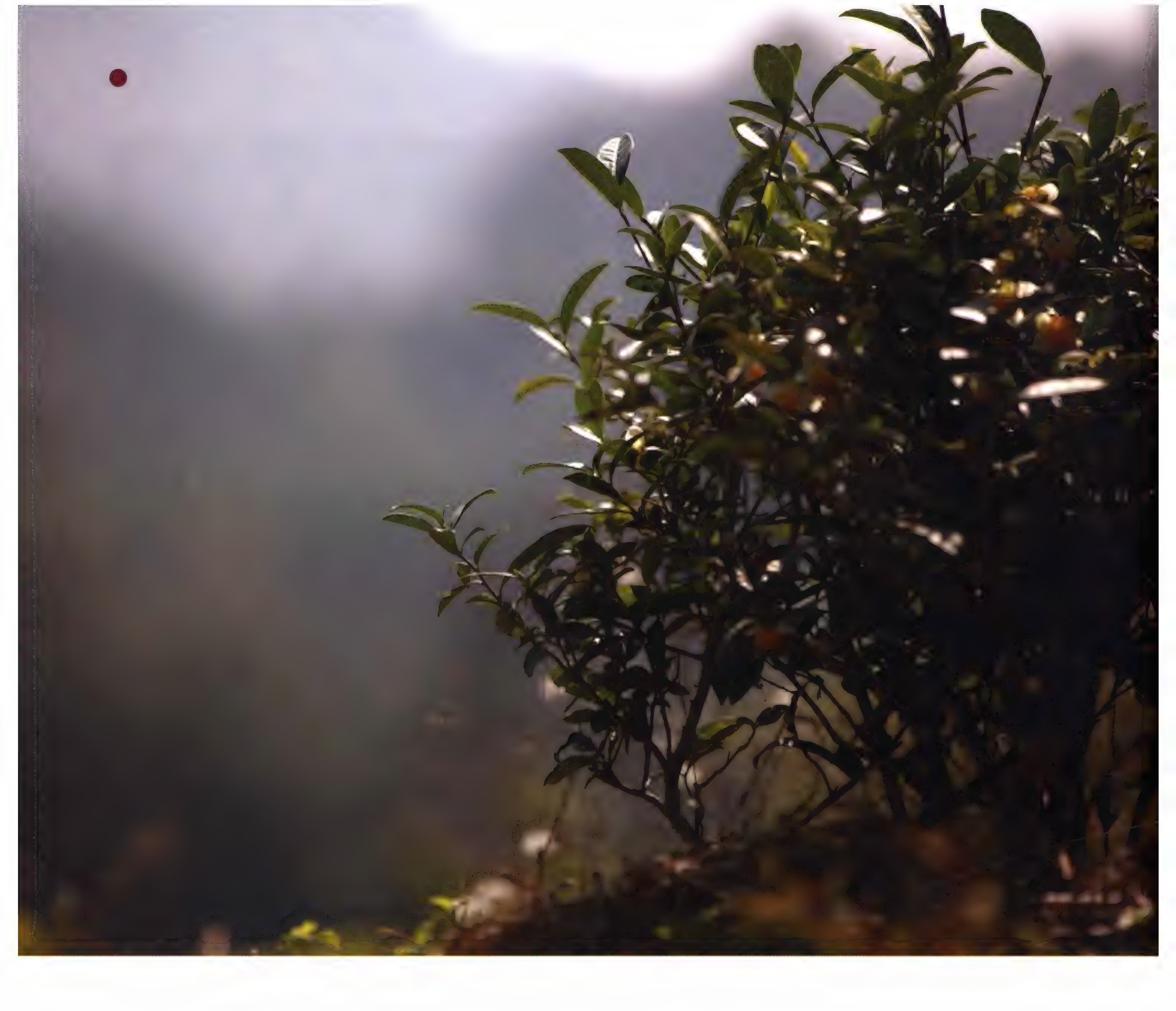


Тяоча 挑茶

В Китае существует культура любования чайным листом. Поэтому перед отправкой на продажу чай перебирают: выбрасывают черенки, бай е и хуан пьен (белый или желтый лист, некондиционное сырье).


После переборки чай фасуют в большие мешки

ЧЖУБЭЙ
1–2 часа



В горах *Уи* произрастает более 80 основных разновидностей чайных растений, молодые побеги которых служат сырьем для одноименных чаев. Древнейшими сортами являются *Сы Да Минцун* 四大名枞 (Четыре знаменитых куста): *Дахунпао* 大红袍 (Большой красный халат), *Телохань* 铁罗汉 (Железный архат), *Шуй Цзинь Гуй* 水金龟 (Золотая черепаха) и *Бай Цзи Гуань* 白鸡冠 (Белый петушиный гребень).

Самый известный уишаньский чай — *Дахунпао*. Однако сегодня этот сорт — скорее легенда и дань традиции, чем реальный продукт. Мушуча, чай с материнских кустов, с которых в прошлом веке взяли черенки для рассады, не собирают урожай. Чай, что вырос из тех черенков, крайне дорог в силу своей редкости. Подлинный моносортовой *Дахунпао* третьего поколения уже более доступен, но его немного на рынке. А бюджетный *Дахунпао* — это либо купаж нескольких сортов, либо просто один из уишаньских чаев, который под раскрученным брэндом легче продать. Это «собирательное» название уишаньского чая.

Телохань, Шуй Цзинь Гуй и *Бай Цзи Гуань* тоже нечасто можно встретить на рынке. В наши дни у чаеводов Уишань больше популярны *Уи Жоугуй* 武夷肉桂 (Корица из *Уи*), *Уи Шуйсянь* 武夷水仙 (Нарцисс из *Уи*), *Ци Лань* 奇兰 (Чудесная орхидея), *Хуан Гуаньинь* 黄观音 (Желтая Гуаньинь) и другие современные сорта.

Те самые четыре материнских куста из Цзюлункэ и надпись 大红袍 на скале (иероглифы выбиты в старом стиле, справа налево)



Дахунпао 大红袍 (Большой красный халат) — чайный символ *Уишань*. Почки этого чайного дерева пурпурно-красные, и когда лучи утреннего солнца подсвечивают их, то на фоне терракотовых скал создается поистине великолепная картина.

Первоначальное название сорта было *Цидань* 奇丹茶 или Чудесная киноварь, но позднее оно трансформировалось в Большой красный халат. Легенд по этому поводу существует множество. Официальной версией является история, в которой в 1385 г. студент *Дин Сянь*, направляясь на сдачу императорских экзаменов, получил тепловой удар, и монах из Тяньсинь сы вылечил его с помощью монастырского чая. Выдержав экзамен на должность *чжуан-юань*, которой соответствовал красный халат с изображением драконов, и желая отблагодарить Будду за чудесное исцеление, *Дин Сянь* вернулся в монастырь и преподнес халат монаху, который поил его чаем. Но монах скромно отказался, и чиновник укрыл халатом чайные кусты.



Да Хун Пао.
Прогулка по горам Уишань



Чайный сад монастыря Сад Мудрости

Есть и другие версии, где на месте студента — сам император, и даже истории про специально обученных обезьян, которые лазают по утесам в поисках чая, а чтобы их было заметно издалека… на них надевают красные халатики.

Чайный сад, где был собран тот самый целительный чай, располагается на западе от монастыря *Тяньсинь сы*. Это место называется *Цзюлункэ* 九龙窠 (Гнездо девяти драконов) и круглогодично орошается бьющими из скалы родниками. Однако с 2006 г. местные власти ввели запрет на сбор чая с этих раритетных кустов. Помимо *Цзюлункэ* несколько чайных деревьев сорта *Дахунпао* растут у пика *Тяньюянь* 天游岩, близ утеса *Бэйдоуянь* 北斗岩, около скалы *Шуйляньдун* 水帘洞 и в ряде других мест.

Телохань 铁罗汉 (Железный Архат) считается древнейшим из уишаньских *минцунов*. О чае с таким названием есть несколько упоминаний в разных источниках XVIII–XIX вв. Старинный чайный сад материнских деревьев, известный с эпохи Сун, располагается в ущелье неподалеку от утеса *Хуэйюаньянь* 慧苑岩 (утес в Саду мудрости) и *Нэйгуйдун* 内鬼洞 (Пещеры демонов), другое название пещеры *Фэнкэкэн* 蜂窠坑 (Ущелье пчелиных ульев). Второй вероятной родиной этого чая считается *Чжукэянь* 竹窠岩 (Утес бамбуковых гнезд), где растет единственное дерево *Телохань*, живой памятник чайной истории.

Древние трехметровые деревья с раскидистыми ветвями красивы и величественны. Лист у этого сорта узкий и длинный, с острым кончиком, загнутым вниз, маслянисто-зеленый, с пурпурным оттенком. Первые весенние побеги обильно покрыты мягким ворсом, деревце как будто окутывает пурпурная вуаль — их отличает тот же красно-бурый оттенок, что и сорт *Тегуанинь*. Начинают собирать лист в середине мая, берут два-три верхних листа. Цветет *Телохань* поздно, в начале декабря.

Об имени этого чая рассказывают разные легенды. По одной, архат-небожитель, пролетающий над горами *Уи* с чайного пира в чертогах Владычицы Запада, случайно уронил чайную ветвь, которую затем нашел крестьянин. Архат явился крестьянину во сне и велел посадить росток у Пещеры Демонов, чтобы останавливать эпидемии и лечить болезни. В другой истории куст нашел монах из *Хуэйюань сы* и сделал чай с чудесными свойствами, а исцеленные люди дали чаю имя в честь создателя. В наши дни этот сорт по-прежнему высоко ценится за исключительные вкусовые свойства и силу воздействия.

Шуй Цзинь Гуй 水金龟 (Золотая черепаха) — достаточно редкий сорт (один из четверки *минцунов*), который в полной мере оправдывает название «утесный», так как произрастает на ограниченной территории уишаньского заповедника. Для новых посадок «чая с внешних гор» используют более популярные сегодня кусты *Жоугуй* и *Шуйсянь*. А реликтовый Сад золотых черепах находится в ущелье *Нюлань* 牛栏坑, близ пика *Ланьгу* 兰谷 в балке *Шэгэчжай* 社葛寨. Изначально они росли на утесе *Тяньсиньянь* 天心岩, но во время сильнейшего ливня были смыты в ущелье.

Невысокий чайный куст *Шуй Цзинь Гуй* с серой корой и изогнутыми ветвями отличается выпуклыми глянцевыми, изумрудно-зелеными листьями с тонким влажным ароматом. Молодые побеги берут в середине мая, 2 или 3 верхних листа.

Свое название чай получил за плотные рельефные листья, напоминающие формой черепаший панцирь. Более романтическая версия утверждает, что в деревце воплотился бессмертный дух *Шуй Цзинь Гуй* (Золотой черепахи) — смотрителя чайного сада в небесных чертогах Владычицы Запада, *Сиванму*. Услышавший ритуальные моления чаеводов в горах *Уи* и тронутый их искренностью, дух покинул обитель и превратился в чайный куст.

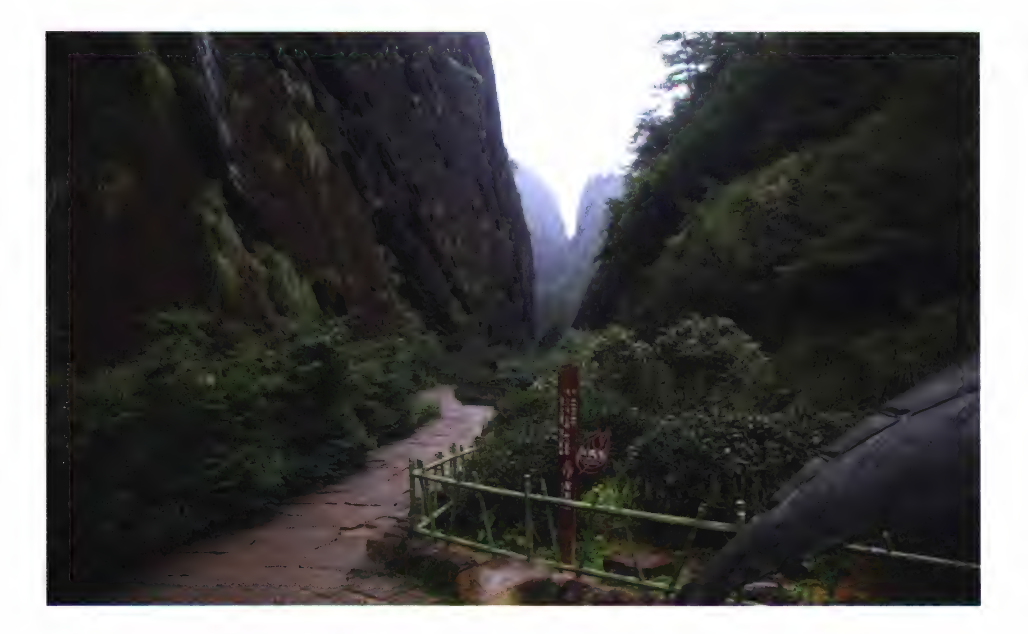




Чайные сады ущелья Цзюлункэ

Бай Цзи Гуань 白鸡冠 (Белый петушиный гребень) — один из самых оригинальных и редких сортов в истории *Уишань*. Как говорят в Китае, *сяо пинчжун* — ориентированный на узкий круг искушенных любителей и гурманов. Известен со времен правления династии Цин наряду с *Дахунпао*, *Шуй Цзинь Гуй* и *Телохань*. По внешнему виду чайный куст сильно отличается от собратьев: его весенние побеги очень светлого салатового оттенка растут плотно друг к другу, листики изогнутые и направлены вверх, по форме действительно напоминают петушиные гребешки. Легенда объясняет это сходство чудесным превращением белого петуха, погибшего в схватке с орлом, в чайный куст.

Белый петушиный гребень в полной мере оправдывает название «утесный», так как произрастает на ограниченной территории уишаньского заповедника всего в нескольких местах. Ведет свою историю от материнских кустов, растущих у пещеры *Вайгуйдун* 外鬼洞 близ *Хоянь* 火焰峰, Огненного пика, в районе утеса *Хуэйюань* 慧苑岩, а также у обители *Чжичжиань* 止止庵 в районе дворца *Уигун* 武夷宫. Однако новых посадок немного: ухаживать за этой «белой вороной» и делать из нее чай берутся лишь немногочисленные технологи, по-настоящему увлеченные своим делом. Обработка подразумевает среднюю степень ферментации и длительный прогрев на древесных углях (мягкий огонь).



Старые кусты Бай Цзи Гуань в ущелье Цзюлункэ

Дахунпао 大红袍
«Большой красный халат»



Букет Дахунпао, как поэтично говорят в Китае, «соединяет твердость скал и аромат цветов».

Безупречный, элегантный, респектабельный чай, который будет понятен и принят даже теми, кто не слишком сведущ в нюансах чайного дела, но любит и ценит хорошее в жизни. Из разряда позиций, что по умолчанию должны присутствовать в коллекции. Особенно если учесть, что хранится он без потери качества и год, и два, и даже больше. Это классика, которая всегда актуальна, но каждый раз звучит чуть-чуть иначе, резонируя с моментом.



Телохань 铁罗汉
«Железный архат»



Букет готового чая узнаваемый и яркий, в нем отчетливо слышна «мелодия утесов». Вкус чистый, маслянистый, крепкий. Аромат — густой и пряный. Первая волна — огненная и жаркая, с нотками хлеба, печеных каштанов и специй. Когда она сходит, вкус становится слаще и мягче, в нем проявляются шоколадные и фруктовые нюансы. Третья волна, уходящая, приносит в этот в общем-то строгий чай легкие ягодные и цветочные нюансы. Послевкусие незабываемое, долгое и сочное.

Воздействие «Архата» не уступает вкусу. Это чай с мужским характером, полный «янского дыхания-ци». Он сообщает мощное медитативное состояние, в котором с каждой последующей чашкой, как с ударом буддийского колокола, нервозность, суетные мысли и другие «демоны» отступают, оставляя пространство абсолютной внутренней тишины.

Шуй Цзинь Гуй 水金龟
«Золотая черепаха»



В букете готового чая пряные, цветочные и хлебные нотки звучат тонко и гармонично, сливаясь в великолепную «мелодию утесов». Он прекрасно сбалансирован — создает одновременно ощущение глубины и легкости, насыщенности и изящества. Вкус мягкий, маслянистый, полифонический, с легкой яблочной кислинкой, сладостью кунжутной халвы и огненной перчинкой. Аромат пленительный — густой и нежный. Запоминающееся сочное послевкусие.

«Золотая черепаха» — эталон вкуса и волшебство воздействия, предполагающее внутреннюю настройку, чуткость и готовность к диалогу. Как если бы и вправду в его создании принял участие небожитель, он открывает для восприятия удивительные, легкие и прекрасные миры, которые всегда рядом, но скрыты завесой повседневной рутины.

Бай Цзи Гуань 白鸡冠
«Белый петушиный гребень»



Букет готового чая оригинальный, сложный, объемный, меняющийся от пролива к проливу, играющий множеством тонких нот: цветочных, хлебных, ореховых, пряных, фруктовых и древесных. Вкус мягкий, маслянистый, плотный, чуть сладковатый, с нежной древесной терпкостью и тонкой фруктовой кислинкой. Аромат интригующий, теплый, цветочно-хлебный. Устойчивое сочное послевкусие.

Великолепный церемониальный чай для торжественного случая или особого, чайного настроения. Чтобы по достоинству оценить тонкую игру его вкуса и глубину воздействия, необходим некоторый опыт взаимодействия с коллекционными сортами и два-три часа свободного времени.

Уи Жоугуй 武夷肉桂 (Корица из Уи) — один из самых знаменитых сортов в семействе утесных улунов. «Гуй» 桂 в переводе с китайского означает «роскошный», «драгоценный». Этот иероглиф употребляется для записи названий таких растений, как османтус и кассия (коричник китайский). Поэтому название сорта обычно переводится как «корица», хотя это и не отражает всей полноты смысла.

По местному преданию, впервые чай *Жоугуй* сделали в XVIII в. в буддийском монастыре *Хуэйюань сы*. Сорт отличается упругим и сочным листом, которому изначально присущ приятный цветочный аромат. И если в процессе обработки сырья все операции выполнены безукоризненно, готовый чай будет поистине благоуханным. Первоначально сорт назывался *Юйгуй* (Нефритовая драгоценность).

Это сильное, устойчивое к неблагоприятным влияниям, высокоурожайное деревце, достигающее трех метров в высоту, с диаметром кроны до двух метров, высоко и густо ветвящееся. Листья большие (6–13 см) и продолговатые (2–6 см), плотные, ярко-зеленые, с 30 парами прожилок и мелкими зубчиками по волнистому краю. Вегетирует поздно, урожай собирают в конце мая, берут 3–4 верхних листа и обрабатывают по традиционной технологии. Поздний осенний урожай, как правило, прогревают на мягком огне, чтобы сохранить цветочные нотки букета.

Старейшие сады, где растут самые дорогие представители сорта, находятся в *Нюланькэн* 牛栏坑, у ручья *Уюаньцзянь* 悟源涧, в *Даошуйкэн* 倒水坑, в *Хуэйюанькэн* 慧苑坑 и около пика *Ляньхуафэн* 莲花峰. За пределами утесного района лучшим считается *Жоугуй* из *Хуанбай* 黄柏.

Уи Шуйсянь 武夷水仙 (Нарцисс из Уи) был завезен в XIX веке из деревни Даху сельского поселения Сяоху соседнего уезда Цзяньян 建阳市小湖乡大湖村. Саженцы были взяты с материнских кустов в горах Янь-и 严义山 близ пещеры Чжусянь 祝仙洞. Высаженный на новом месте *Шуйсянь* показал прекрасную приспособляемость и высокую урожайность. Очень быстро слава о нем разнеслась по всей округе. К концу XIX века он пользовался хорошим спросом в Фуцзяни, Гуандуне, Гонконге и Макао. В 1914 г. на Всемирной выставке в Сан-Франциско два производителя *Шуйсяня* завоевали первый и второй призы. В настоящее время это один из самых популярных сортов у чайных фермеров из *Уишань*.

Ботанически *Шуйсянь* относится к малой древовидной форме чайного растения (агротип *сяо цяому*). Среди известных старейших *лао цунов* (старых кустов) максимальная высота составляет 3–3,5 м. Его мощная корневая система развивается вширь и в глубину, где он «набирает свежий дух горных потоков». Листья *Шуйсяня* темно-зеленые, глянцевые, большие, продолговатые, ровные, очень мясистые. Как правило, в год снимают 4 урожая: в конце апреля, в середине июня, в начале августа и в середине октября. Берут 3–4 верхних листа. Главный сбор — весенний, летние идут на производство красных чаев, а при изготовлении позднего осеннего, как правило, применяют сдержанный огонь.



Уишань. Заметка о старых чайных кустах сорта Шуйсянь

Бань Тянь Яо 半天腰 (Небесный пояс) — один из самых древних сортов в истории *Уишань*, известный со времен правления династии Цин. Говорят, первое деревце *Бань Тянь Яо* появилось на крутом утесе *Саньхуа*, высоко над обрывом, куда не вела ни одна тропа, а долетали лишь птицы да пчелы. Увидеть его можно было, стоя на краю обрыва, глядя вверх, поэтому первое название этого места было «Красота на полнеба» (другую половину вида закрывала скала). Название содержало иероглиф *яо* 夭, означающий одновременно «красота» и «умереть молодым».

Деревце на вершине утеса вскоре погибло, но горный ястреб, питавшийся его семенами, посадил их неподалеку. Сон о ястребе, обронившем в расщелине скал «небесную драгоценность», видел настоятель монастыря *Тяньсинь сы*, который, пробудившись, собрал монахов и отправился в горы. В том самом месте, что привиделось ему в сновидении, росли чайные кусты. Монахи взяли несколько побегов и перенесли в свой сад, а на скале *Саньхуа* высекли иероглифы *Бань Тянь Яо* (с иероглифом *яо* 鹞 — «ястреб»). Надпись можно увидеть и сегодня. Такова история чая *Бань Тянь Яо* 半天腰, который в наши дни записывают третьим по счету иероглифом *яо* 腰, означающим «пояс».

Сорт в полной мере оправдывает название «утесный», так как произрастает на ограниченной территории уишаньского заповедника и относится к категории относительно редких или, как говорят в Китае, *сяо пинчжун* — ориентированных на узкий круг искушенных любителей и гурманов. Несмотря на сочный вкус и прекрасный аромат готового чая и высокую жизнеспособность чайного деревца, оно уступает по урожайности таким популярным сегодня сортам как *Жоугуй* и *Шуйсянь*, поэтому традицию производства поддерживают лишь немногочисленные энтузиасты. Это классическая процедура длительного прогрева на древесных углях, а также сильный огонь, многократная скрутка и высокая степень ферментации.



Бэйдоу 北斗 (Северный ковш). В 50-е гг. XX в. с умирающего очень старого чайного дерева, растущего у *Цзюлункэ* 九龙窠, специалист чайного дела *Яо Юэ Мин* 姚月明 взял два черенка и высадил в двух местах: рядом с материнским растением там же в *Цзюлункэ* и у пика *Бэйдоу* 北斗峰. Последующие 10 лет Яо Юэ Мин посвятил выращиванию и изучению молодых растений. Саженцы, названные по имени нового места *Бэйдоу* (Северный ковш), хорошо принялись. Сорт оказался выносливым и сильным, устойчивым к засухе и достаточно продуктивным. В 80-е чайные деревца *Бэйдоу* уже широко распространились по внутренней территории гор *Уи*, а затем и за ее пределами.

Деревце *Бэйдоу* достаточно высокое, с плотным ветвлением, листья растут горизонтально или слегка свисают. Листья овальные, небольшие (до 7,3 см длиной), мягкие, блестящие, плоские или слегка выпуклые, остроконечные, с рельефной главной жилкой и мелкими тупыми зубчиками. Молодые побеги желто-зеленые или светло-зеленые, слабо опушенные. Урожай снимают 4 раза в год, самый интересный — весенний, который берут в середине апреля.





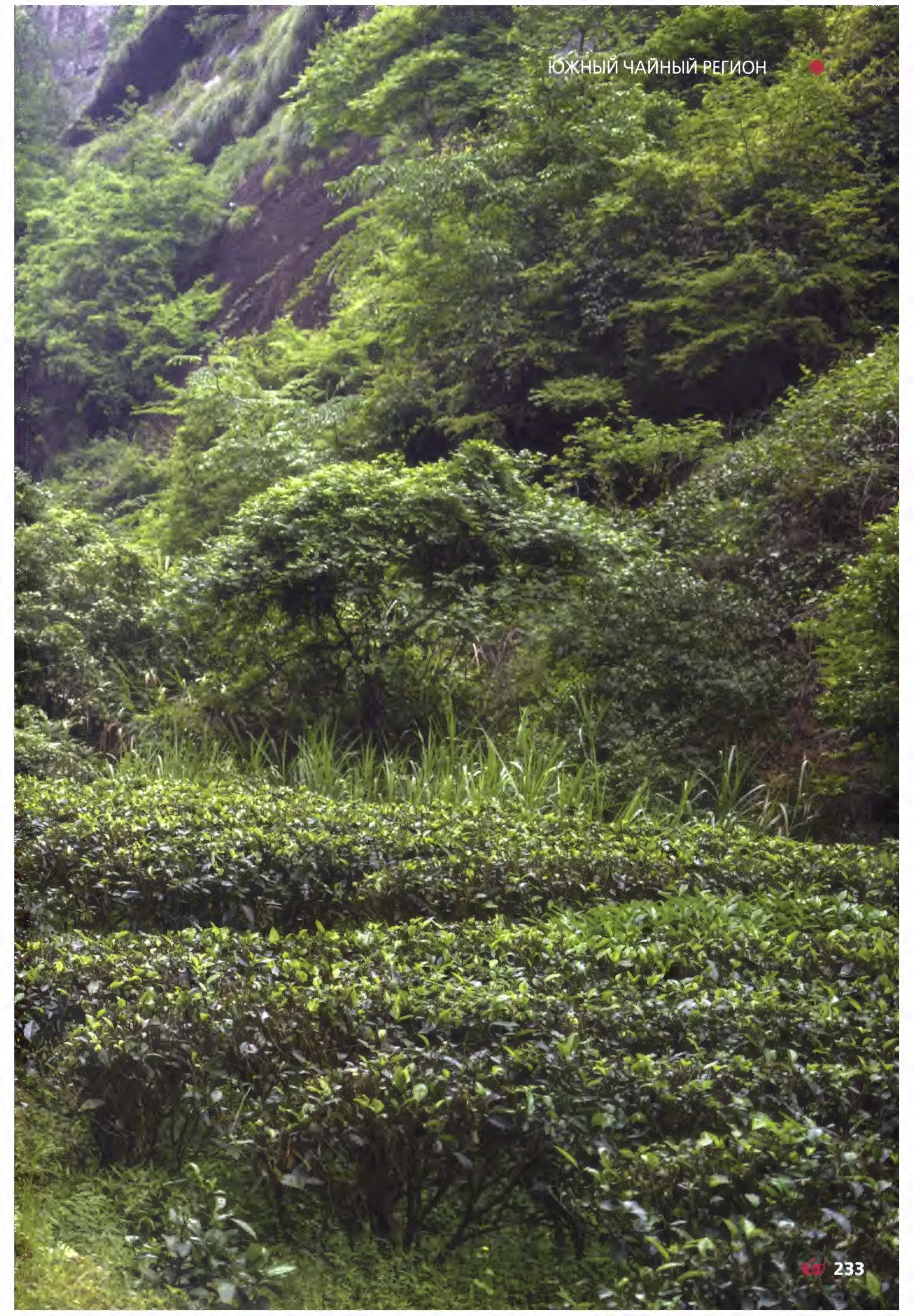
Фошоу 佛手 (Рука Будды). История сорта *Фошоу* восходит ко временам династии Северная Сун. По легенде, послушник из горного монастыря *Шифэнянь сы* 狮峰岩寺 (буддийский монастырь у Львиного пика, округ *Юнчунь* 永春, уезд *Аньси*, Фуцзянь) скрестил чайное деревце с цитрусом, привив чайный черенок стволу растения *Фошоу* (он же *цитрон* или *Citrus medica*), плоды которого имеют форму причудливо раскрытой кисти руки. Как известно, в буддизме жесты наделены огромным символическим смыслом: при помощи «мудр» Всемилосердный и Лучезарный говорит с проявленным миром из запредельной тишины своего божественного безмолвия.

Монах вложил все силы своей души в это дело, молился день и ночь, и росток принялся. Он унаследовал от «приемного родителя» тонкие цитрусовые нотки букета готового чая и схожую форму листа. Новый чай был столь сладок и ароматен, что слава о нем быстро распространилась. Чаеводы из окрестных селений приходили в Юнчунь за семенами чудесного сорта и вскоре на холмах по долинам зазеленели новые кусты. Прозаическая хроника династии Цин периода Канси (1662–1722 гг.) действительно упоминает «знаменитый чай из *Юнчунь*».

В наши дни этот довольно популярный сорт чайного куста распространен повсеместно в Фуцзяни, а также на севере острова Тайвань. Площадь чайных плантаций в окрестностях исторической родины «Руки Будды» составляет 20 000 му (1333 га). Дважды (в 1985 и в 1989 гг.) его отметило специальным призом Министерство сельскохозяйственной продукции.

Чайный куст *Фошоу* достигает в высоту 2–2,5 м. Его листья большие, овальные, неровные, с изогнутыми прожилками и редкими зубчиками по краю, мягкие и мясистые, ярко-зеленые. Урожай снимают 4 раза в год, лучшим считается весенний сбор (середина апреля — начало мая), который составляет 40% от всего объема сырья.







Уишань, плантация новых видов уишаньских улунов



Плантации Хуан Мэйгуй, вайшань ча

Ци Лань 奇兰 (Чудесная Орхидея) — относительно новый для *Уишань* сорт чайного куста с небольшими нежными листьями. Родом из соседней провинции Гуандун, в заповеднике *Уи* он появился в начале 90-х гг. XX в. и с каждым годом приобретал все большую популярность. Способствовали этому высокая урожайность и морозоустойчивость, а также потребительский спрос на легкие цветочные, «зеленые» оттенки. Отсутствие строгого эталона вкуса и аромата «Чудесной орхидеи» открывает простор для творческой фантазии чайных технологов.

Хуан Мэйгуй 黄玫瑰 (Желтая роза). Сорт чайного куста *Хуан Мэйгуй* 黄玫瑰 (Желтая роза) был выведен в региональном НИИ чая в 1998 г. и в течение пяти последующих лет успешно прошел испытания. По ряду показателей новый сорт опередил даже таких признанных чемпионов, как *Шуйсянь* и *Жоугуй*. Желтая роза не боится холода и раньше других выпускает первые побеги, стойко переносит засуху и нападения вредителей. Поэтому начиная с 2002 г. сорт активно внедряют в чаеводстве Уишаньского заповедника.

Хуан Гуаньинь 黄观音 (Желтая Гуаньинь) — официальное название гибрида под рабочим номером 105, появившегося в Фуцзяньском отделении Академии сельскохозяйственных наук в результате скрещивания сортов *Тегуаньинь* и *Хуан Цзинь Гуй* (другое название *Хуан Дан*). Селекционные работы, начавшиеся в 1990 г., закончились успехом, и в 1998 г. сорт был официально утвержден к внедрению в чаеводстве провинции Фуцзянь.

Низкорослые кустики Ай Цзяо

Ай Цзяо Улун 矮脚乌龙 (Карликовый улун). История сорта *Ай Цзяо*, что можно перевести на русский как карликовый или низкорослый (высота куста не превышает 120 см), ведет свое начало из сунских императорских Северных садов *Бэй Юань*, ныне уезд *Цзяньоу*, Фуцзянь. В XIX в. саженцы оттуда были вывезены на Тайвань, где хорошо адаптировались и дали начало знаменитому сорту *Цин Синь Улун*. В 90-е гг. XX в. сорт был клонирован на основе материала, взятого с вековых материнских деревьев из старого сада поселка *Дунфэн чжэнь* 东峰镇.

Уи Цичжун 武夷奇种 (Чудесный сорт из Уи). Среди аутентичных чайных кустов в *Уишань* есть и «полуофициальный», который зовется *Уи Цичжун* 武夷奇种 (Чудесный сорт из *Уи*). Местные крестьяне называют так дикие чайные кусты с небольшими листьями, появившиеся в результате естественной мутации. В других провинциях такие кусты чаеводы называют *Ешэн* 野生 (дикорастущие).



Тунмугуань 桐木关

Чайное хозяйтво в Тунмугуань

Район гор *Уи* как туристическая достопримечательность начал развиваться в середине 80-х гг. XX в. — параллельно с экономическими реформами и ростом спроса на внутренний туризм в Китае. По мере увеличения интереса к *Уишань* чайная промышленность и культура начали восстанавливаться после стагнации периода культурной революции. Крестьян переселяли в низины, освобождая территории под природные рекреационные объекты.

На территории заповедника в неизменном виде осталась лишь легендарная деревня *Тунмугуань* 桐木关 (Застава *Тунму*), состоящая из нескольких небольших хуторов: *Цзяндунь, Мяовань, Масу* и других.

В горных долинах на склонах *Хуанганшань* 黄岗山 на высоте 1100–1500 м над уровнем моря, среди многочисленных холмов и пиков расположено почти 300 га чайных угодий. Здесь в XVI–XVII вв. зародилась технология производства красного чая.

Необычайной красоты место: горы заметно выше утесного района, чистейший воздух, первозданная природа, не тронутая человеческой деятельностью. Нет сотовой связи и интернета, запрещено использовать любые, даже самые обычные химические удобрения, строго регламентировано строительство. Попасть сюда обычному любопытному путешественнику непросто — нужно получить специальное разрешение в администрации заповедника.

Это самая северная военная застава на древнем пути из провинции Фуцзянь через горный хребет *Хуанган* 黄岗山 (высотой 2158 м) в соседнюю Цзянси. Расположена в 60 км от города *Уишань* на высоте 1100 м над уровнем моря и отстоит от вершины *Хуангана* на 11,6 км в седловине хребта, окруженной с обеих сторон горами. В древности здесь располагался гарнизон солдат-пограничников. А в цинскую эпоху она служила также базой для христианских миссионеров из западных стран.



Заповедник Тунму: Родина красного чая Чжэнь Шань Сяо Чжун

Средняя температура в этих местах колеблется в пределах +11...+18°С, зимой ненадолго выпадает снег. Закрытое горными пиками солнце позже восходит и раньше садится, суточные перепады температур незначительны. Очень влажно, большую часть года клубится туман, рассеивая солнечный свет, идут дожди. Поэтому собранные чайные листья на этапе завяливания прогревают над тлеющими углями: без солнечного света и тепла, в сыром и прохладном климате они попросту могут заплесневеть.

Горы покрыты смешанными лесами, в изобилии здесь растут сосны, древесина которых (особенно сорта *Мавэйсун*) — источник неповторимого аромата местного *Сяочжуна*.

По легенде, в конце эпохи правления династии Мин в один из сезонов сбора чая через деревни *Синцунь* и *Тунмугуань* проходили отряды солдат, которые остановились на ночлег в домах крестьян и спали прямо на разложенных для просушки чайных листьях. Листья помялись, пустили сок и покраснели. Когда солдаты ушли, крестьяне просушили то, что осталось от урожая, на сосновых дровах. Получившийся чай был странным и слишком непривычным на вкус местных жителей, но понравился европейским купцам, поэтому в следующий сезон крестьяне специально повторили такую «технику».

Рациональное звено этой истории в том, что ферментированный чай долго хранится без потери качества. А поскольку путь на запад, куда везли этот вошедший в моду экзотический продукт, занимал несколько месяцев, у зеленого чая за это время уходила та самая свежесть, которую так ценят в Поднебесной. Красный чай ее сохранял.





Хунча 红茶 Красный чай

Хунча, китайский красный чай — это сильно ферментированный чай (окисление достигает 70–90%), который за пределами Китая принято называть черным. Путаница возникает из-за того, что европейцы, к которым он попал в XVII в., не вдаваясь в подробности чайного дела, условно разделили все множество сортов по цвету настоя на зеленый и черный. Появился красный чай в XVII в. в Фуцзяни в горах Тунмушань 桐木山, откуда производство распространилось в соседние регионы. Принципиальным отличием его изготовления является отсутствие этапа шацин 杀青: подвяленный лист скручивают и оставляют на несколько часов ферментироваться, а затем медленно прогревают.

В здоровом чайном листе процессы жизнедеятельности поддерживают ферменты: антиоксиданты, полифенолы или чайные катехины. Когда целостность клеток листа от сминания и скручивания нарушается, жизнь в нем угасает, и катехины стремительно поглощают кислород из воздуха, трансформируясь в более сложные соединения: танины, теафлавины, теарубигины и другие, чья задача — подавлять рост множества патогенных микроорганизмов. Они же придают настою чая его характерный красно-коричневый цвет. При повышении температуры до 40–50°C активность ферментов увеличивается, затем уменьшается и выше 60°C прекращается.

В настоящее время интерес рынка разворачивается в сторону красных сортов, их производство становится перспективным и развивается очень динамично. Мастера-технологи много экспериментируют с сырьем и способами его обработки. Тайваньские красные улуны (совмещают технологические приемы обоих видов) и Цзинь Цзюнь Мэй из Тунму (его делают из почек в ранней стадии развития, хотя традиционно в этом районе в качестве сырья берут молодой лист), Юньнаньский Цинвэй Хунча (время ферментации вдвое короче, чем у классического юньнаньского красного), красный чай с жасмином (ароматизируют живыми цветами по аналогии с зелеными сортами) – все они появились в результате таких экспериментов.

На заводе по производству красного чая Гунфу Хунча



Как делают красный чай



Сбор

В качестве сырья для производства красного чая берут как молодые, только что проклюнувшиеся почки (типсы), так и верхушки побегов с одним или двумя листиками в ранней стадии развития. Есть сорта, сделанные не из почек, а из полностью сформировавшихся листиков.

Технология изготовления красного чая состоит из четырех этапов: *вэйдяо* 萎凋 (подвяливание), *жоунянь* 揉捻 (сминание-скручивание), *фацзяо* 发酵 (ферментация) и *ганьцзао* 干燥 (сушка).



Вэйдяо 萎凋



Вэйдяо в помещении

На этапе *вэйдяо* собранные листья и почки раскладывают тонким слоем на плетенках или сетках для завяливания. Эта процедура может проходить на открытом воздухе или в закрытом, хорошо проветриваемом помещении.

Жоунянь 揉捻



Сминание-скручивание в устройстве жоуцзи

Потерявшие до 30% влаги листья и почки скручивают при помощи небольших электрических устройств, рабочей частью которых являются металлические диски с бороздками, размещенные один над другим и вращающиеся в противоположных направлениях.

Форму игольчатым сортам придают на механическом устройстве, интенсивно встряхивающем почки.

При изготовлении *хун суй ча* (резаного чая) лист режут машинкой. Целью данной операции является подготовка к ферментации: листьям придают форму, их целостность при этом частично нарушается и сок выходит на поверхность. Подача теплого воздуха чередуется с подачей холодного. Процесс также продолжается 8—12 часов до нужной степени ферментации.



Проходит обработку будущий игольчатый красный Сунчжэнь



вэйдяо
6–12 часов

жоунянь
10–20 минут

Фацзяо 发酵

Ферментация проходит в специальном помещении, где поддерживаются необходимая температура и влажность. Традиционный способ поддержания оптимального микроклимата – жаровня с углями (обычно располагается в углу помещения) и котел, в котором кипит вода. Впрочем, в наши дни за этим все чаще следят современные кондиционеры.

Скрученные листья складывают в плетеные корзины, деревянные или пластиковые короба для ферментации *фацзяо*. Сверху укрывают влажной тканью. Время ферментации может колебаться от 2 до 8 часов, в зависимости от сырья и того результата, который хотят получить. Если говорить о самых общих принципах, то мелким почкам нужно меньше времени, а полностью сформировавшимся листьям – больше. Но в реальности все решает мастер-технолог, исходя из того, какой результат он хочет получить.



Ферментация в деревянном коробе



Ферментация в пластиковом коробе

Ганьцзао 干燥

Когда этап ферментации пройден (как правило, на следующий день), сырье сушат, чтобы закрепить вкус и аромат, проявившиеся в результате ферментации. Этап финальной сушки *ганьцзао* может происходить несколькими способами.

При производстве сяо чжунов сырье прожаривают в котлах, после чего снова скручивают и прогревают над углями. Для гунфу-хунов также применяют прогрев в корзинах над тлеющим углем (хунбэй или хунгань), либо лист помещают в сушильный шкаф или камеру с подачей горячего воздуха, либо сушат, разложив тонким слоем на плетеных ситах, под лучами солнца (шайхун, буквально «высушенный на солнце»). Общее правило следующее: чем медленнее прогрев и умереннее его температура во время сушки, тем качественнее будет чай.



В топку этой печи подкладываются сосновые дрова



ФАЦЗЯО
2–8 часов

ГАНЬЦЗАО
30–180 минут

В наши дни китайские красные чаи подразделяются на три большие категории. Сяочжуны — терруарный чай из Тунмушань, копченый в несколько этапов над ветками старой сосны. Гунфухуны — их делают во многих чаепроизводящих районах из почек или листиков в ранней стадии развития. Хунсуйча — резаный чай, который делают из полностью раскрывшегося листа или летних почек, применяя машинную обработку, причем завяленный лист не скручивают, а режут.

Сяочжун 小种茶 (Малый вид). *Сяочжуны* 小种茶 производят на территории природного заповедника *Тунмугуань*. Название закрепилось за чаем так давно, что даже местные старожилы понимают *Сяочжун* по-разному. Одни трактуют *Сяо* как «маленький», потому что эти чайные кусты и их листья относительно малы. Другие отстаивают точку зрения, что *Сяо* в данном случае несет смысл «редкий», потому что повторное копчение на сосновых углях используют очень немногие хозяйства.

Первоначально чай назывался *Лаосун Сяочжун* 老松小种 (Старая сосна, редкий вид). Британцы окрестили его *Лапсан Сушонг*, под этим названием он продается в странах Запада и сегодня. В Китае сорт называют теперь *Чжэншань Сяочжун* 正山小种 (Малый вид с правильных гор). Уточнение *чжэншань* появилось после того, как пользующийся невероятной популярностью чай стали делать далеко за пределами исторической родины. В названии чая, прошедшего через дымное подвяливание и длительный прогрев на углях, обычно упоминают об этом: *яньсун* 烟松 или *сюньвэй* 熏味 — «копченый» или «дымный аромат».

Сегодня применяют несколько технологий производства *сяочжунов*. В качестве сырья берут молодые, полностью сформировавшиеся чайные листья (но не почки) — майские или июньские. Традиционный способ подразумевает двойное прогревание на углях старой сосны.

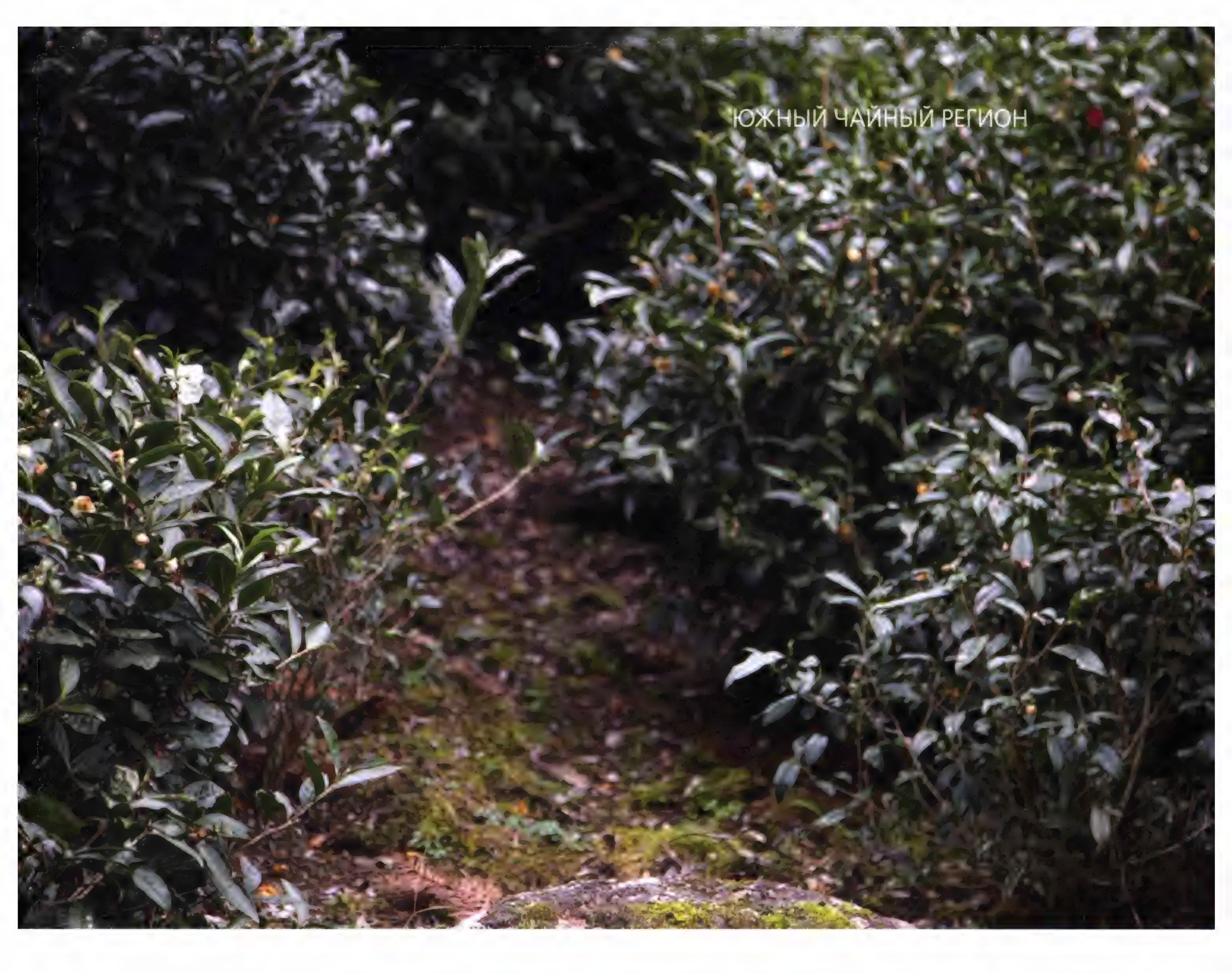
Собранный утром лист раскладывают на улице или под навесом, если светит яркое солнце, и оставляют до вечера подвяливаться. Затем раскладывают тонким слоем на решетчатом полу второго этажа дома на циновках, а на первом этаже разводят костер из старых смолистых сосновых дров. Дым поднимается вверх и пропитывает чайный лист. Длится это около трех часов, каждые 15 минут чайный лист перемешивают руками. Упрощенный способ подразумевает замену копчения на сушку горячим воздухом либо в электрической печи.

После этого чай скручивают в роллере, разбивают слипшиеся листочки, укладывают в корзины, укрыв мокрой тканью, и оставляют ферментироваться до утра.

Утром покрасневший влажный лист просушивают — раскладывают тонким слоем на плетеных бамбуковых поддонах уже на первом этаже, непосредственно над углями. Копчение при подвяливании пропитывает лист дымом, а окончательная сушка создает яркий вкус и аромат.

Упрощенный метод с одним угольным прогревом (когда первичное подвяливание происходит в сушильном шкафу) придает готовому чаю нотку дыма в букете, но не такую интенсивную, как в традиционном случае. Настой у такого чая светлый, а вкус — тонкий, дымность в нем быстро «смывается».

Самый простой способ (вовсе без копчения, когда все операции происходят в сушильном шкафу) рождает *Сяочжун* без дымной ноты, карамельно-сладкий, не слишком долгий в заваривании, цвет его настоя — ореховый.



По традиции *Сяочжун* делают из сформировавшихся листиков. Но в наше время в *Тунму* готовят чай и из почек — это знаменитый *Цзинь Цзюнь Мэй*.

Цзинь Цзюнь Мэй **金骏眉 (Золотые изогнутые брови)** появился на рынке в 2005 г. благодаря усилиям технолога *Цзян Юань Сюнь*, чайного мастера в 24-м поколении. Иероглиф *цзюнь* 骏 в названии содержит намек на резвую верховую лошадь — победителя скачек: чай был изначально задуман как лидер и полностью оправдал ожидания. За несколько лет он завоевал признание и любовь самых привередливых ценителей, став звездой первой величины в ряду лучших красных чаев Китая.

Чтобы сделать 1 кг готового чая, собирают 120–140 тысяч маленьких нежных почек, которые затем завяливают, скручивают, ферментируют и высушивают.

Когда от почки отслаивается первый листочек, наступает время производства *Инь Цзюнь Мэй* 银骏眉 (Серебряные изогнутые брови). Через неделю-другую из почки и одного полностью раскрывшегося листика делают *Сяо Чи Гань* 小赤甘 (Малый красный сладкий. Затем идет черед *Да Чи Гань* 大赤甘 (Большой красный сладкий), крупнолистного чая, который делают примерно через месяц после «Золотых бровей».

Фактически *Да Чи Гань* — это бездымный *Сяочжун*. Если обработать это же сырье методом двойного копчения (на этапе завяливания и на этапе финальной сушки), получится классический *Чжэншань Сяочжун*. Но из-за дефицита топлива, высокой трудоемкости этой операции и низкого спроса на эту продукцию, «Янь Сун» делают только по специальному заказу.

Яньсун Сяочжун 烟松小种
«Копченый Сяочжун»



Тонкие, изящные жгутики черно-коричневых листиков при заваривании дают прозрачный настой очень светлого орехового оттенка.

Букет готового чая яркий, пряный, элегантный, смолисто-копченый с хлебными, ореховыми и фруктовыми нотками. Вкус объемный, тонкий, сладковатый, с легкой кислинкой и привкусом печеных каштанов. Аромат интенсивный, теплый, дымно-медовый. Долгое выразительное послевкусие.

Оригинальный церемониальный чай для искушенных любителей.

Цзинь Цзюнь Мэй 金骏眉
«Золотые изогнутые брови»



Букет готового чая красивый и сложный, поистине симфонический: за нотками ржаного хлеба, меда, шоколада, изюма и свежей клубники различаются нюансы орешков, карамели и множество других мимолетных ассоциаций. Аромат проникновенный, теплый, бархатистый. Вкус насыщенный, мягкий и одновременно сочный, глубокий, ровный, без горечи и терпкости, с великолепной ягодной кислинкой, переходящей в долгое освежающее послевкусие.

Прекрасный выбор для отдыха во второй половине дня, холодной и сырой погоды, минут душевного разлада или вечера в компании друзей. Воздействие согревающее и умиротворяющее, расслабляющее, гедонистическое.



Гунфухун 工夫红茶 (Красный чай высшего мастерства). Спрос европейских негоциантов в XVII–XVIII вв. на красный чай стимулировал его изготовление и за пределами *Тунму*. Технология быстро распространялась, но, перенимая основные приемы, мастера из других регионов корректировали их с учетом локальных особенностей. Трудоемкое первичное завяливание сырья над тлеющими углями нигде, кроме исторической родины, не прижилось. Но даже в этом случае производство красного чая требовало от технолога повышенного внимания, большого опыта и трудолюбия. Поэтому красные сорта вскоре стали называть *Гунфухун* 工夫红茶. *Гунфу* 工夫 означает «мастерство».

Гунфухуны бывают крупнолистные и мелколистные. Готовый чай выглядит как смесь темно-коричневых и золотисто-оранжевых изогнутых жгутиков: почки в результате обработки приобретают золотистый цвет, а листики — темно-коричневый или почти черный.

Крупнолистные отличает яркий красный оттенок сухого чая, поэтому их еще называют «краснолистные».

Юньнаньский Дянь Хун Цзинь Чжи

Мелколистные выглядят как крохотные темно-коричневые, почти черные жгутики скрученных листиков и темно-рыжих почек, поэтому другое их название — чернолистные. Это *Исин Хунча* 宜兴红茶, *Байлинь Гунфу* 白琳工夫 и другие.

«Имя чая», как правило, образуется из топонима местности и приписки *Хунча* 红茶 (красный чай). Например, юньнаньский *Дяньхун* 滇红 переводится как «Красный чай из *Дянь*». А *Миньхун* 闽红 — собирательное название для красных чаев провинции Фуцзянь, данное в честь царства *Минь*, которое находилось на ее территории.

Дянь – древнее царство, находившееся с IV в. до н.э. по III век н.э. на территории современной провинции Юньнань.



Сычуаньский красный чай с горы Мэндин



Цихун, красный чай провинции Аньхой

Среди знаменитых *гунфухунов*: *Цимэнь Хунча* 祁门红茶 (Красный чай из уезда *Цимэнь*) провинции Аньхой, в России известный также как *Цихун*, а на Западе — *Кеетип* (*Кимун*); *Исин Хунча* 宜兴红茶 и *Чжухай Цзинь Я* 竹海金芽 из провинции Цзянсу; жемчужина чайного дела провинции Чжэцзян — *Цзюцю Хунмэй* 九曲红梅; *Эмэй Хунча* 峨眉红茶 из Сычуани; фуцзяньский *Аньси Хунча* 安溪红茶; *Аньцзи Хунча* 安吉红茶 из Чжэцзян; тайваньские *Наньтоу Гаошань Хунча* 南投高山红茶; *Жиюэтан Хунча* 日月潭红茶 и другие.

Фуцзяньский красный чай из уезда Аньси

Из-за разницы в сырье и нюансах технологии у каждого неповторимый вкус и собственный круг потребителей. Но вне зависимости от сорта технология

состоит из четырех этапов: *вэйдяо* 萎凋 — подвяливание, *жоунянь* 揉捻 — сминание-скручивание, *фацзяо* 发酵 — ферментация и *ганьцзао* 干燥 — сушка. Общее правило следующее: чем медленнее прогрев и умереннее его температура во время ферментации и сушки, тем качественнее будет чай.

Аромат сухого *гунфухуна* — теплый, пряный, с медовыми, фруктовыми, хлебными и шоколадными нотками. Цвет настоя яркий, в зависимости от сорта: от апельсинового и рубиново-красного до коньячного и темно-коричневого. Вкус насыщенный, с приятной легкой терпкостью, освежающей кислинкой и долгим послевкусием.

Китайский красный чай тонизирует, активизирует кровообращение, снижает уровень холестерина, расщепляет жиры и освежает дыхание. Высокое содержание танина способствует заживлению поврежденных слизистых оболочек желудочно-кишечного тракта. Кроме того, красный чай — природный антидепрессант, который снимает раздражительность и психосоматическое напряжение, оставляя ощущение умиротворения и внутреннего комфорта. Китайцы говорят, что он «рождает жар в крови». Особенно полезен для «холодного» типа людей (восприимчивых к холоду, с быстрой утомляемостью и сонливостью). А для всех остальных — это лучший выбор в холодное время года!





Байча 白茶 Белый чай

Байча 白茶 (белый чай) принадлежит к классу слабоферментированных чаев (степень ферментации 5–7%). Технология его изготовления, видимо, самая древняя, аналогичная заготовке лекарственных трав: после сбора чайные почки и листья раскладывают тонким слоем на плетенках и сушат — либо на солнце, если свет его рассеян и мягок, либо в тени, под навесом. Если солнца недостаточно, чтобы выпарить влагу из листа, на финальном этапе его сушат горячим воздухом. Сырье не подвергается высокотемпературной обработке, типичной для большинства чаев, и не скручивается, то есть целостность структуры листа не нарушается, сок не выступает на поверхность и не окисляется. В процессе увядания чайный лист ферментируется, но очень незначительно. Таким образом, в белом чае сохраняются активными ферменты и неокисленные полифенолы, то есть максимальное количество полезных веществ, заложенных природой.

Основные районы производства *байча* сосредоточены на северо-востоке провинции Фуцзянь в уездах Цзяньян, Сунси и Чжэнхэ округа Наньпин и в уездах Фудин, Фуань и Цзяньчэн округа Ниндэ. За пределами Фуцзяни традиции изготовления белого чая существуют в провинции Юньнань. В Гуйчжоу, Гуандуне, Сычуани, Аньхой и других провинциях белый чай тоже делают, но в очень незначительных объемах, производство ограничивается экспериментальными партиями.



Мемориал хранительницы Тайму у подножия гор

Уникальное сочетание климата и минерального состава почвы, наложенное на тысячи лет естественной селекции, породило в горах Северной Фуцзяни чайные растения, очень рано просыпающиеся от зимнего сна, почки которых обильно покрыты серебристо-белым пухом, защищающим нежный побег от холода. Эти дикоросы бывают двух типов — *Да Бай Ча* 大白茶, или *Большие Белые*, и *Сяо Бай Ча* 小白茶, *Малые Белые*. Кроме того, на севере Фуцзяни произрастает дикий чай *Шуйсянь*. Сегодня их окультуренные разновидности *Фудин Да Бай, Да Бай Хао, Чжэнхэ Да Бай, Фуань Да Бай, Цзю Лун Да Бай, Сяо Бай* и другие используют в качестве сырья для производства пяти разновидностей белого чая: *Бай Хао Инь Чжэнь* 白毫銀針, *Бай Мудань* 白牡丹, *Гун Мэй* 贡眉, *Шоу Мэй* 寿眉 и *Син Гун И Бай Ча* 新工艺白茶.

Путешествие за белым чаем. Чжэньхэ



Лучшим белым чаем считается *Бай Хао Инь Чжэнь* (*Серебряные иглы с белым ворсом*). Сырьем для него служат большие (3–3,5 см в длину) пушистые почки, которые растение выпускает после периода зимнего сна. Их берут в марте, по утрам в солнечную погоду. Существует десять ограничений для сбора: не собирают в дождливый день, не собирают, пока роса не высохнет, не берут маленькие и хилые почки, не берут пурпурные почки, не берут поврежденные почки, не берут пустотелые почки, почки с открытой сердцевиной, а также больные почки. Это самый ранний, самый ценный чай, которого производят очень немного. В заварке вкус его тонок, легок и многогранен, аромат исключительно нежен и свеж.

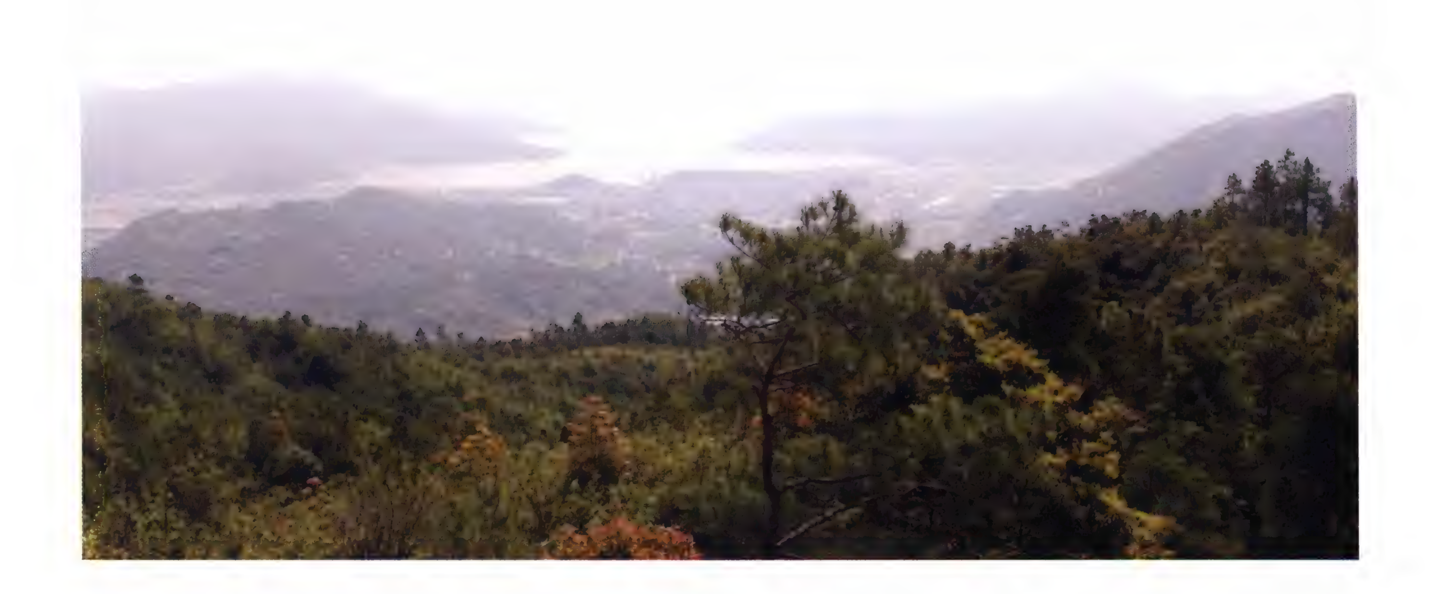
Чтобы сделать чай *Бай Мудань* (*Белый пион*), берут верхушку побега — серебристую почку, которую как бы обнимают два верхних, только-только раскрывшихся, нежных, светло-зеленых листика с неровными, волнистыми краями и белыми ворсинками на тыльной стороне. За это его иногда называют «*чай двух лепестков*». Десять ограничений для сбора такие же, как у *Серебряных иголок*. Собранные побеги завяливают и высушивают в течение продолжительного времени (до 60 часов), после чего *маоча* перебирают, отбраковывая поврежденные листья. Многие любители белого чая предпочитают именно *Бай Мудань* за его насыщенный, плотный вкус.

Путешествие за белым чаем. Фудин, провинция Фуцзянь



Листья и почки, выросшие на побеге после первых двух сборов, служат сырьем для *Шоу Мэй* (*Брови Долголетия*), *Гун Мэй* (*Дворцовые Брови*) или *Син Гун И Бай Ча* (*Белый чай новой технологии*). Технология их изготовления аналогична сорту *Бай Мудань*, только сбор проводится с конца апреля по начало июня, вручную или средствами мелкой механизации. Берут почку плюс два верхних листа или почку плюс три верхних листа. Изначально *Гун Мэй* и *Шоу Мэй* различались между собой по виду сырья: *Гун Мэй* делали из первых весенних побегов сорта *Сяо Бай*, а *Шоу Мэй* – из сорта *Да Бай*. Но в настоящее время оба относятся ко вторичной категории качества относительно *Бай Хао Инь Чжэнь* и *Бай Мудань* и изготавливаются на основе самых разных сортов чайного растения.

Вид с гор Таймушань на Восточно-Китайское море



Син Гун И Бай Ча, или *Белый чай новой технологии* — это продукт, разработанный в период 1965–1968 годов. Фучжоуским отделением Национальной компании Чжунго Ча 中国茶业公司福州分公司 (в настоящее время преобразована в Фуцзяньскую компанию по импорту и экспорту чая 福建茶叶进出口有限责任公司) на Фудинской чайной фабрике для удовлетворения потребностей экспорта. В качестве сырья используют преимущественно сорта *Фудин Да Бай Ча* и *Фудин Да Хао Ча* (почка плюс два или три верхних листа). Сбор ведется с мая по октябрь. Технология включает этапы *вэйдяо* 萎凋 (завяливание), *дуйцзи* 堆积 (складывание в кучу), *цинжоу* 轻揉 (легкое сминание), *ганьцзао* 干燥 (сушка), *цзяньти* 拣剔 (сортировка), *гошай* 过筛 (просеивание), *дадуй* 打堆 (отбивка), *хунбэй* 烘焙 (горячая сушка), *чжуансян* 装箱 (упаковка). Основное отличие от производства *Бай Мудань* в том, что сырье после начального завяливания слегка скручивается, а затем раскрывается, в процессе чего происходит легкая ферментация.





Чайные плантации в горах Таймушань (экологичные желтые «мухоловки», пропитанные ароматной клейкой пастой, заменяют инсектициды)

Официальное признание белый чай получил в династию Цин: исторические хроники XVIII–XIX веков свидетельствуют о поставках белого чая в столицу ко двору императора. После 1890 года начинается его экспорт и за пределы Поднебесной. Дело в том, что в середине XIX века на севере Фуцзяни появилось несколько центров обработки *маоча* для производства *гунфухунов*. Высокий спрос на красный чай способствовал подъему чайной отрасли региона в целом. Во множестве появлялись новые чайные сады, где крестьяне разводили местные сорта. Чаеторговцам стало очевидно, что сырье, закупаемое для производства красного чая, само по себе обладает исключительными свойствами. Конечно, есть и более романтические версии появления белого чая, в которых он неизменно является чудесным даром высших сил, избавляющим людей от болезней. Практически в каждом уезде, где существует традиция изготовления *байча*, есть и своя собственная легенда.

По содержанию витаминов (особенно С и В1) и антиоксидантов белый чай превосходит другие сорта. Согласно медицинским исследованиям, проведенным в последние годы в разных странах, белый чай повышает иммунитет, укрепляет стенки кровеносных сосудов и делает их более эластичными, улучшает память, нормализует уровень сахара в крови, снижает уровень

«плохого» холестерина и тормозит процесс старения кожи. А еще в Китае про белый чай говорят: *и нянь вэй ча, сань нянь вэй яо, ци нянь вэй бао* 一年为茶 三年为药七年为宝, то есть в течение первого года после изготовления это чай, на третий год становится лекарством, а на седьмой — драгоценностью. Потому что при правильном хранении белый чай оказывается способен к развитию. С каждым годом вкус его становится все более объемным и многогранным, а биологически активные компоненты не утрачивают своего оздоровительного воздействия.

Заваривают белый чай только мягкой, умеренно горячей водой 70–80 °C (кипяток убьет все витамины, бережно сохраненные технологией) в чайнике из пористой глины, который предполагается использовать только для белых чаев, фарфоровой гайвани или стеклянной посуде. Готовый настой светлый, в зависимости от конкретного сорта — золотисто-зеленый или виноградно-желтый. Для него более всего подходят чашки из белого фарфора. Нежный цветочный аромат и утонченный вкус *байча* великолепно освежают в летний зной.

Гайвань — чашка с крышкой, которую используют, чтобы заваривать чай, во многих провинциях Китая.

Чайное хозяйство уезда Чжэнхэ





Как делают белый чай

Приготовление белого чая может занимать, в зависимости от конкретного сорта и погодных условий от, 18 до 36 часов. Однако технологических операций при этом всего две – вэйдяо (подвяливание) и ганьцзао (финальная сушка).



Вентилируемый ангар, где проходит вэйдяо

Вэйдяо 萎凋

Собранный рано утром лист раскладывают тонким слоем на плетеных ситах и подвяливают на солнце. В случае исключительно благоприятных погодных условий за 6–8 часов лист теряет до 2/3 влаги.

Если погодные условия неблагоприятны, подвяливание происходит в хорошо проветриваемом помещении, куда подается теплый воздух от печи. Температуру удерживают на уровне +25....+35 °С.



Переборка готового чая

Ганьцзао 干燥

Когда лист теряет до 2/3 влаги, его просушивают в печи. В зависимости от сорта применяется либо низкотемпературная сушка при +45 °С, либо сушка в два этапа – сначала 10 минут при +100 °С, затем естественное охлаждение и досушивание при +70 °С.

Готовый чай обязательно перебирают, удаляя черенки и некондиционные листики.





ВЭЙДЯО
6–35 часов

ГАНЬЦЗАО
30–180 минут

Байхао Иньчжэнь 白毫银针
«Серебряные иглы с белым ворсом»



Букет готового чая легкий, воздушный, свежий, с нотками весенних цветов, зеленых яблок, лесной малины и пряных трав. Вкус утонченный, шелковистый, сочный, сладковатый, с мятной прохладой и нежной ягодной кислинкой. Упоительный, нежный цветочный аромат. Освежающее продолжительное послевкусие.

По устоявшемуся мнению, Байхао Иньчжэнь — выбор гурманов. Но мы рекомендуем его всем без исключения любителям хорошего чая. Он подарит прохладу и свежесть в жаркий день, а в дождь и ненастье вернет ощущение легкости и радости бытия. Тонкость и хрупкость его букета будут очень кстати в час возвышенных бесед, романтического свидания или созерцательной тишины.

Бай Му Дань 白牡丹
«Белый пион»



Букет готового чая невесомый, воздушный, травянисто-цветочный с тонкой ноткой розы. Вкус чистый, легкий, объемный, с легкой фруктовой кислинкой и прохладой мяты. Аромат изысканный, цветочный. Превосходное освежающее послевкусие, которое сохраняется несколько часов.

Отличный выбор для повседневного чаепития в светлое время года — с тонким освежающим вкусом и мягким тонизирующим воздействием. Великолепно утоляет жажду, легко усваивается, вводит в обновленное, чистое и светлое состояние.

Шоу Мэй Бай Ча 寿眉白茶 «Брови Долголетия»



В сухом виде крупные плоские бурые листики с тонкими черенками и серебристые почки. Аромат сдержанный, пряно-травянистый. Настой прозрачный светлого виноградного оттенка.

Букет готового чая свежий и легкий, пряно-цветочный с нотками льняного семени, мяты, малинового листа и зеленых яблок. Аромат свежий, нежный, цветочный. Вкус тонкий, чуть пряный, сладковатый, с ягодной кислинкой, мятной прохладой и освежающим послевкусием.

Прекрасный выбор для повседневных чаепитий – освежающий, легкий и оптимистичный.

Дегустация и выбор хорошего чая – дело непростое, во время закупок необходимо пробовать каждый день десятки сортов и не ошибиться с выбором

Уезд Фудин 福鼎县

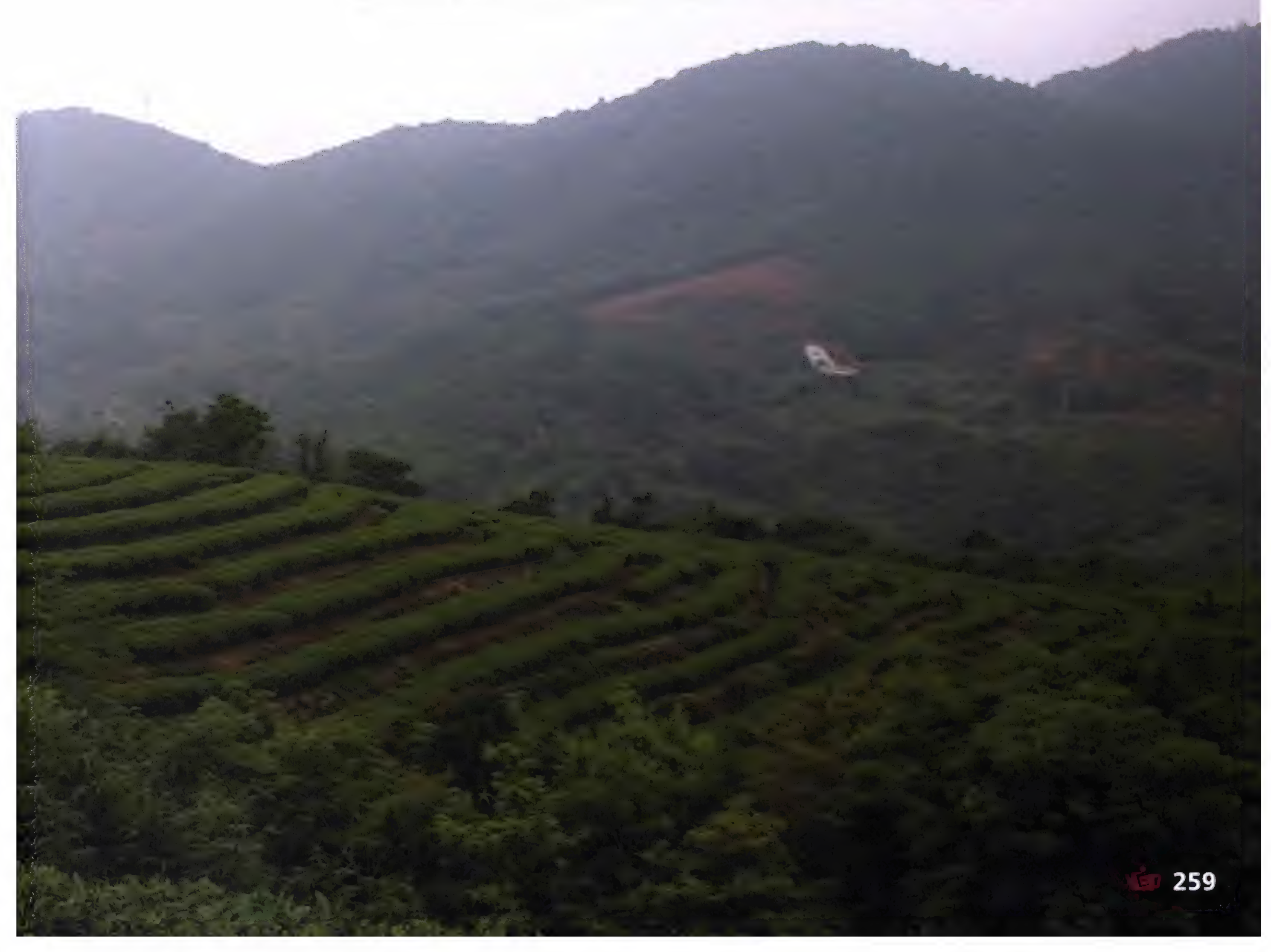
Уезд Фудин находится на северо-востоке провинции Фуцзянь на побережье Восточно-Китайского моря на стыке провинций Фуцзянь и Чжэцзян, в географических координатах 26°52′–27°26′ северной широты и 119°5′–120°43′ восточной долготы. Протяженность с востока на запад составляет 79,3 км, а с севера на юг — 57,4 км. С трех сторон окруженный горами (500–1000 м и выше), на востоке он выходит к морю. Холмистая местность составляет 91% от общей площади, а равнина – 9%. Климат теплый и влажный, субтропический морской муссонный. Среднегодовая температура +18,5°С, годовое количество осадков — 1670 мм, средний показатель влажности — 80%, безморозный период в горной местности — 228 дней. Почвы красные, желтые, пурпурные и аллювиальные, слабо-кислые (pH колеблется в пределах 4–6,3), содержание органики — 1,58–2,33%. Легкие облака и туманы рассеивают солнечный свет, множество ручьев и речушек орошают плодородную почву. Более половины территории покрыто лесом. Условия для чайного растения здесь просто идеальные.

На востоке уезда в 45 км южнее города Фудин находится горный массив Таймушань 太姥山, где на высоте 500–800 м «среди опасных пиков, чудесных камней, каменных пещер и призрачных туманов» растет дикий чай. Предание гласит, что белый чай появился в этих местах во времена императора Яо (2358–2257 гг. до н.э.) благодаря одной старой женщине, зарабатывающей на жизнь разведением орхидей. Когда в эти края пришла эпидемия кори, ей во сне явился даос-небожитель и сказал, где найти чудесное дерево, почки которого станут лекарством от страшной болезни. Добрая женщина проснулась и сразу пошла в горы. Волшебный отвар из почек, покрытых серебристо-белым пушком, помог очень многим больным. С тех пор местные жители ухаживают за чайными деревцами и разводят их, а гору назвали Тайму 太姥 (Старая Госпожа).



Наш современник, большой авторитет в китайском чайном деле, г-н Чжан Тяньфу 张天福 (1910–2017) в книге «Исследования по истории фуцзяньского чая» 福建茶史考 утверждает: «Производство белого чая впервые возникло в Фудине, позже оно переместилось в Цзяньъянский Шуйцзи, а затем в Чжэнхэ». Произошло это в XVIII веке, хроники за 1796 год сообщают, что «...по случаю торжеств, посвященных празднованию 60-летия правления императора Цяньлуна крестьяне Фудина делали чай Инь Чжэнь». Важной вехой в истории *байча* стал 1857 год, начало культурного разведения сорта *Фудин Да Бай* 福鼎大白茶 крестьянами деревушки Байлюцунь 柏柳村 (входит в состав Дяньтоучжэнь 点头镇). Сегодня в старых садах произрастают более 100 древних чайных деревьев, представляющих огромную ценность для ученых и селекционеров. Самое большое из них имеет высоту 5,8 м, диаметр кроны 4,6 м, диаметр ствола 0,28 м. Остальные деревца в высоту 1,5–2 м, с диаметром кроны 1,5–2 м, сильно ветвящиеся, с серой корой. Примерно тогда же в районе Ванцзяянцунь 汪家洋村 появились первые плантации сорта *Фудин Да Хао* 福鼎白毫. И с тех пор до наших дней крестьяне этой деревни, а также соседних Гоцзянь 过笕, Вэнси 翁溪, Дапин 大坪, Цзючжоу 举州 и Дяньтоу 点头镇 живут в основном производством белого чая.

Поселок Байлиньчжэнь 白琳镇, имеющий чрезвычайно удобное транспортное расположение, в конце XIX века стал важным центром чаеторговли в Фудине, по значимости сравнимым с Юньнаньским Пуэром или Хубэйским Ханькоу. Именно здесь зародилось производство *Байлинь Гунфу* 白琳工夫, одного из трех самых знаменитых фуцзяньских красных сортов. После основания Нового Китая Байлиньский филиал Фудинской чайной фабрики стал основным производителем белого чая в стране. И здесь же в 1968 году была внедрена технология



производства *Син Гун И Бай Ча* 新工艺白茶. Помимо выгодного стратегического положения на территории Байлиньчжэнь имеются превосходные условия для выращивания чая. Чайные сады на плодородных почвах вокруг деревень Цуйцзяо 翠郊, Танъюань 棠园, Линтоупин 岭头坪, Нюйчэнся 牛埕下 и Чэян 车洋 из года в год радуют местных крестьян обильными урожаями.

В наши дни производство *Байлинь Гунфу* 白琳工夫 на основе сортов *Фудин Да Бай* и *Фудин Да Хао,* помимо своей исторической родины, ведется в поселках Дяньтоучжэнь, Тунсичжэнь и пограничных с ними районах. Сбор производится только вручную, берут почку с листом или почку с двумя листиками в ранней стадии развития. Характерной особенностью готового чая является обилие ворса на почках, оранжево-красный цвет настоя, интенсивный аромат и насыщенный сладкий вкус.

На территории поселения Тунсичжэнь 磻溪镇, расположенного на востоке горного массива Таймушань, южнее Байлиньчжэнь, фермеры специализируются на *Шэнтай Ча* 生态茶, экологическом чае. Это, в первую очередь, такие хозяйства как Хулинь 湖林, Наньгуан 南广, Хоупин 后坪, Сяньпу 仙蒲, Чиси 赤溪 и Хуанган 黄冈.

Чайные сады поселка Гуаньянчжэнь 管阳镇 граничат с плантациями Дяньтоучжэнь и располагаются на средней высоте 500 метров. Хоть это и не высокогорье, климат заметно отличается от равнинного. Чайные растения вегетируют довольно поздно и идут в рост медленно, поэтому качество их очень высокое. То же можно сказать и о плантациях поселков Гуанлинчжэнь 贯岭镇 и Дешичжэнь 叠石镇, основным занятием жителей которых является чаеводство.

Фудин Да Бай Ча 福鼎大白茶, также известный как *Фудин Байхао* 福鼎白毫 — сорт, который выращивается везде, где делают белый чай. Небольшое дерево агротипа *сяо цяо му* 小乔木, среднелистное, ранней вегетации, размножается бесполым способом (клонированием). Взрослое деревце достигает в высоту 2 м, диаметр кроны — 1,6–2 м. Форма дерева полураскрытая, с плотным ветвлением, длинными междоузлиями. Кора серая. Листья овальные, с заостренным, слегка изогнутым кончиком, основание листа слегка опушенное, край листа поднят вверх. Длина листа 12 см, ширина 5,4 см. Цвет листа желто-зеленый, вены хорошо очерчены, 7–11 пар, зубцы аккуратные и четкие, 27–38 пар. Листовая ткань толстая и мягкая. Почки крепкие, плотно опушенные, ворсинки очень длинные. Сто побегов (почка и три листа) весят 63 г. Период роста длительный, всхожесть сильная, вегетирует в начале марта. Период покоя наступает в середине ноября. Обладает сильным потенциалом роста, устойчивостью к засухе и морозостойкостью, выдерживает кратковременные заморозки до минус 3–4 °C. Размножается отводками и черенками, легко укореняется (выживаемость всходов до 95%). После обработки сухие побеги весеннего сбора содержат 4,37% аминокислот и 16,2% чайных полифенолов. Это лучшее сырье для изготовления Бай Хао Инь Чжэнь, Бай Мудань и Син Гун И Бай Ча. Подходит также для изготовления зеленого и красного чая.

В 1985 году зарегистрирован Национальным комитетом по утверждению сортов сельскохозяйственных культур под номером GS13001-1985. Происходит из поселка Байлю округа Фудин провинции Фуцзянь. В 60-х годах XX века широко внедрялся в сельском хозяйстве провинций Фуцзянь, Чжэцзян, Хунань, Гуйчжоу, Сычуань, Цзянси, Гуанси, Хубэй, Аньхой, Цзянсу и других, что сделало его самым распространенным сортом в стране.



Фудин Да Хао Ча 福鼎大毫茶. Небольшое дерево агротипа *сяо цяо му* 小乔木, среднелистное, ранней вегетации, размножается бесполым способом (клонированием). Форма дерева полураскрытая, ветвление плотное. Листья горизонтальные или слегка поникшие, длинные и овальные, кончик загнут, поверхность листа блестящая, слегка приподнята, цвет листа темный, зубцы глубокие и острые, боковые прожилки четко просматриваются. Ткань листа толстая и ломкая. Почки желто-зеленые, с множеством волосков. Сто побегов (почка плюс три листа) весят 104 г. Сухой образец весеннего чая содержит 3,5% аминокислот, 25,7% чайных полифенолов, 18,4% катехинов и 4,3% кофеина. Подходит для изготовления красного, зеленого чая и белого чая. Одобрен к внедрению в сельском хозяйстве Научно-исследовательским институтом чая Фуцзянь в 1957 году. Происходит из деревни Ванвзяянцунь сельского поселения Дяньтоучжэнь 点头镇汪家洋村. В 70-х годах XX века внедрялся в провинциях Цзянсу, Чжэцзян, Сычуань, Цзянси, Хубэй, Аньхой. В 1985 году зарегистрирован Национальным комитетом по утверждению сортов сельскохозяйственных культур под номером GS13002-1985.

В 1988 году *Фудин Да Бай* и *Фудин Да Хао* вошли в *Чжунго Ча Шу Юлян Пинчжун Цзи* 中国茶树优良品种集 (список лучших китайских сортов чая) как *Хуа Ча И Хао* (华茶1号) «Лучший чай №1» и *Хуа Ча Эр Хао* (华茶2号) «Лучший чай №2» соответственно.



Уезд Чжэнхэ 政和县

Уезд Чжэнхэ расположен в северной части провинции Фуцзянь, на границе с провинцией Чжэцзян. Рельеф преобладает холмистый, средняя высота — 800 м, максимальная — 1597 м. Среднегодовая температура составляет +16 °C, количество солнечных часов — 1907. Чайные сады расположены на высотах от 200 до 800 метров, на красных и желтых почвах с содержанием органических веществ ≥2,5% и pH от 4,5 до 6,5.

История чайного дела в Чжэнхэ прослеживается до эпох Тан и Сун, когда уезд носил название Гуаньдисянь 关棣县, а его плантации входили в состав знаменитых *Бэйюань*, *Северных садов*, обслуживающих императорское чайное ведомство. В династии Юань и Мин, когда эпицентр чайного дела сместился в район Уишань, крестьяне из Чжэнхэ начали отправлять туда свежесобранный чай-сырец для последующей обработки. В Цинскую эпоху чайное дело в уезде вернуло себе былую славу. Как отмечается в «Общей истории чая» 茶叶通史, «...в период правления под девизом *Сяньфэн* (1851–1861 гг.) в Чжэнхэ десятки частных фабрик занимались производством чая». Начиная с 1879 года широкое распространение получает местный сорт чайного куста, который культивировался крестьянами деревни Тешаньцунь 铁山村 и который впоследствии был назван *Чжэнхэ Да Бай Ча*. На его основе делали *Байхао Инь Чжэнь* и красный *Гунфухун*, которые экспортировались в Россию, Америку и Германию, а также *Бай Мао Хоу* 白毛猴, *Лянь Синь* 莲心 и *Бай Мудань* для экспорта во Вьетнам и Гонконг. Ежегодный торговый оборот исчислялся миллионами юаней, производство чая было основной статьей дохода в экономику уезда.

В настоящее время в Чжэнхэ зарегистрировано более 150 чайных хозяйств. Местная администрация уделяет очень большое внимание развитию отрасли, оказывает информационную и финансовую поддержку в части модернизации производственно-технической базы производителям экологически чистого продукта, изготовленного в соответствии с принятыми стандартами. Общая площадь «экологических» чайных садов составляет более 2000 гектаров.



20 марта 2007 года Государственная комиссия по надзору за качеством 国家质监总局 утвердила официальный стандарт *Чжэнхэ Бай Ча* как «продукта с географической индикацией», производящегося на территории уезда Чжэнхэ округа Наньпин провинции Фуцзянь в соответствии с протоколом. В протоколе четко прописаны требования к условиям произрастания, сбора и обработки чайного листа. Урожай собирается весной, летом и осенью. Весенний чай собирают с марта по конец апреля, летний — с начала мая до Летнего солнцестояния, а осенний с июля до конца сентября. Стандарт сбора для *Бай Хао Инь Чжэнь* — одиночные почки, для *Бай Мудань* — почка и два листа. В соответствии с принципом «девять не собираемых», сбор не ведется в дождь, пока почки и листья покрыты росой, не берут худосочные, фиолетовые, полые, поврежденные насекомыми или руками, треснувшие, больные почки и почки неправильной формы. Технология производства состоит из этапов сбора, завяливания, сушки и переборки. Завяливание производится, в зависимости от погодных условий, на солнце или в проветриваемом помещении под навесом при температуре от 20 до 25 °С и относительной влажности воздуха от 70% до 75% в течение 48–60 часов, пока содержание влаги в листе не упадет до 8–9%. Сырье раскладывают на ситах тонким слоем таким образом, чтобы листья и почки не перекрывали друг друга и испарение влаги шло равномерно. Во избежание покраснения листа в условиях повышенной температуры (при завяливании в естественных условиях) производится сушка теплым воздухом.

Чжэнхэ Да Бай Ча 政和大白茶 — это небольшое деревце агротипа *сяо цяо му*, крупнолистное, поздней вегетации, прямоствольное (ствол очевиден). Взрослое дерево достигает в высоту 1,5–2 м, диаметр кроны 1–1,5 м. Ветвление редкое, междоузлия длинные, листья по отношению к ветви растут горизонтально. Молодые ветви красновато-коричневые, старые ветви серовато-бе-

лые. Листья овальные, с заостренным кончиком, у основания слегка тупые, край листа отогнут назад, длиной 14 см и шириной 6 см, среднее соотношение сторон 2×3, вены хорошо очерчены, 7–11 пар, поверхность листьев немного выпуклая, края волнистые, зубчатые, текстура хрупкая. Почки крепкие, желтовато-зеленые с пурпурным оттенком, сильно опушенные, сто побегов (почка плюс три листа) весят 123 г. В сухом побеге весеннего чая содержится 24,9% чайных полифенолов, 2,4% аминокислот, 4,0% кофеина, общее количество чайных катехинов составляет 14,9%.

Происходит из деревни Тешаньцунь уезда Чжэнхэ, откуда распространился в северные и восточные районы провинции Фуцзянь — Сунси, Цзяньян, Чжоунин, Фуань. После 1960 года внедрялся в провинциях Гуандун, Чжэцзян, Цзянси, Аньхой, Хунань, Сычуань. Устойчив к холоду и засухе, но уязвим перед атаками зеленых цикадок (*Cicadella viridis*) и красных паутинных клещей (*Tetranychus cinnabarinus*). В 1985 году зарегистрирован Национальным комитетом по утверждению сортов сельскохозяйственных культур под номером № GS13005-1985 в качестве национального сорта. Подходит для изготовления белого, зеленого и красного чая.



Уезд Сунси 松溪县

Уезд Сунси находится на Севере провинции Фуцзянь, в границах 27°24′–27°51′ северной широты и 118°33′–118°55′ восточной долготы, занимая площадь 1040 кв. км на стыке провинций Фуцзянь, Аньхой и Чжэцзян. Здесь находится южная оконечность хребта Уишань и берет свое начало река Миньцзян. Климат тропический влажный, муссонный, в цикле года четко различаются четыре сезона. Название Сунси (буквально: сосновый ручей) произошло от идиомы *бай ли сун си* 百里松荫, или «укромный уголок на сотню ли», то есть уединенные и тихие места, располагающие к отдыху и созерцанию. Поросшие лесом горные пики, где в изобилии струятся ручьи и мелкие речушки, облака и туманы, оберегающие от летнего зноя, а также обильные осадки, мягкая зима, плодородная почва и отсутствие промышленного загрязнения – все это в совокупности создает идеальные условия для выращивания чая. Высота чайных посадок не превышает 800 м над уровнем моря.

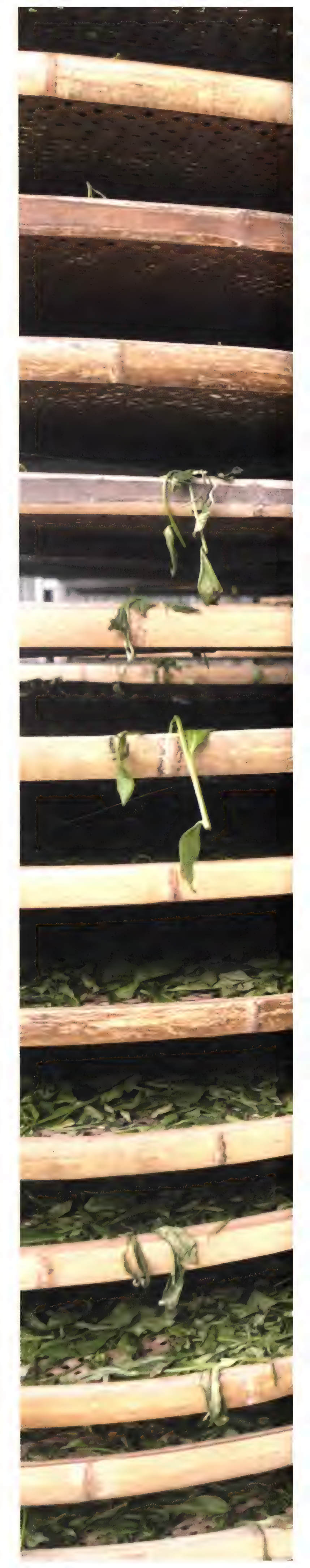
История чаеводства в Сунси восходит ко временам правления династии Тан, а в Сунскую эпоху здесь уже делали знаменитый *гун ча* для императорского чайного ведомства. Минские хроники «Сунси Сянь Чжи» 松溪县志 также свидетельствуют об изготовлении «до наступления сезона Хлебных Дождей податного чая *Сунло*» 谷雨前采入贡的松萝茶. Рощи старых чайных деревьев сохранились до наших дней в горах Лунтоушань 龙头山, Чжаньлушань 湛卢山 и Цифэншань 七峰山. Сегодня Сунси – один из основных чаепроизводящих уездов Фуцзяни, который входит в «двенадцать образцово-показательных районов экологического чаеводства» 生态农业示范县 *(шэнтай нунъе ши фань сянь)*. В октябре 1981 года первый секретарь партийного комитета провинции,



товарищ Сян Нань 项南 на собрании, посвященном развитию чайной отрасли, провозгласил курс на экспорт зеленого чая. Но в странах Запада, торговые отношения с которыми рассматривались в этой связи как экономически особенно выгодные, тогда уже существовали высокие требования к стандартам безопасности пищевых продуктов. Чтобы повысить конкурентоспособность своей продукции, фермеры на местах стали уделять больше внимания экологии и культуре производства, что позволило в течение последующих двадцати лет наладить регулярные поставки чая из Сунси в США, Японию, Канаду, страны Евросоюза и Юго-Восточной Азии. В настоящее время чайные хозяйства уезда поставляют на рынок ежегодно свыше 9000 тонн чая. Под чайными садами занято 7000 гектаров сельхозугодий, 85% от общей площади отвечают китайским экологическим стандартам. Сертифицированная база по производству органического чая, удовлетворяющего стандартам IMO (Швейцария), NOP (США), ECOCERT (Франция) и ONA (Япония), составляет пока только 90 гектаров в поселках Чапинсян 茶平乡, Чжоудунь 周墩 и Дасивэй 大溪尾, но цифра эта с каждым годом растет. Руководство уезда по-прежнему расценивает экологический чай как приоритетное направление деятельности и всячески поддерживает начинания фермеров в этой области. Характерный тому пример – экопарк Лун Юань Ча Чан 龙源茶厂 в деревне Цзудунь 祖墩, объединяющий досуг, производство и научные исследования. Посетители парка целый день могут бродить по извилистым тропинкам мимо чайных посадок с «нулевой химией» (где не применяются синтетические удобрения и средства борьбы с вредителями), дегустировать коллекционные сорта в многочисленных беседках и павильонах для отдыха или даже рыбачить в тихой заводи. В то время как сотрудники Фуцзяньского НИИ чаеводства под руководством академика Чэнь Цзунмао 陈宗懋 занимаются там серьезной работой по селекции новых, перспективных культиваров. Такой комплексный подход, соединяющий чайный туризм с научными изысканиями и экологическим производством, создает предпосылки для вывода чайной отрасли уезда на совершенно новый уровень экономической эффективности.

Большую часть в валовом продукте чайной отрасли уезда занимают зеленые сорта. Многие хозяйства специализируются на обработке *чжэн цин*, то есть этап *шацин* осуществляют методом пропаривания. Но также делают здесь и красный, и белый чай. *Цзю Лун Цуй Я* 九龙翠芽, *Сун Я* 松芽, *Сун Ло Цю Сэ* 松萝秋色, *Сунси Люй Ча* 松溪绿茶, *Цзю Лун Да Бай Ча* 九龙大白茶, *Сунси Цай Ча* 松溪菜茶 и другие сорта за последние десять лет завоевали более 200 наград в национальных, провинциальных и муниципальных чайных конкурсах.

Цзю Лун Да Бай Ча 九龙大白茶. В каждом уезде, где чайные традиции пустили глубокие корни, обязательно есть особый аутентичный сорт, с которым местные чаеводы связывают свое дело. В Сунси это *Цзю Лун Да Бай Ча* (буквально: Большой белый чай девяти драконов), чайное деревце агротипа *сяо цяо му*, среднелистное, ранней всхожести, выведенное путем клонирования из дикороса, найденного в районе деревни Шуанъюань 双源村 (городское поселение Чжэндучжэнь 郑墩镇). Официальная история его началась в 1963 году, когда крестьяне обнаружили в горах Цзюлунганшань семь старых диких чайных кустов с большими мясистыми, сочными листьями и белыми от обильного ворса почками. Согласно принципам древнего искусства *фэншуй*, который в Китае в большом почете, особенности рельефа в том месте создавали *шэн ци* 生气 (дыхание жизни). Но и с позиций современной агрокультуры там сложился исключительно благоприятный для чайного растения микроклимат: тихое место, защищенное от ветра небольшими утесами, куда в течение дня попадает рассеянный солнечный свет, почва рыхлая и влажная, красно-желтая, с высоким содержанием минералов и органики. В общем, откуда ни





посмотри, а чайные кусты из Цзюлун так впечатлили крестьян, что они взяли с них черенки для рассады. Через несколько лет маленький чайный сад разросся до площади почти в один гектар. В 1981 году чайный сорт *Цзю Лун Да Бай Ча* был официально зарегистрирован на муниципальном уровне, а в 1998 – одобрен к внедрению в сельском хозяйстве провинции Фуцзянь.

Деревце довольно высокое, полураскрытое, ствол заметно выделен. Листья относительно побега слегка наклонены, эллиптической формы, темно-зеленые, блестящие, слегка выгнутые, края плоские или чуть волнистые, пластина листа плоская, кончик острый, ткань листа плотная, мясистая и ломкая. Почки светлые, желто-зеленые, сильно опушенные. Сотня побегов (почка плюс три верхних листика) весят в среднем 109 г. Побег с тремя верхними листьями можно снимать в начале апреля. Урожайность свыше 200 кг на 667 кв. м. Сухой побег содержит около 4,7% аминокислот, 20,8% чайных полифенолов и 4,7% кофеина. Подходит для обработки по технологии зеленого чая, красного чая и белого чая.

Сяо Цай Ча 小菜茶 (буквально: овощной, зеленый) – сорт, известный, как минимум тысячу лет, насчитывающий более сотни незначительно различающихся между собой разновидностей, которые в диком виде встречаются в горных районах северной части провинции Фуцзянь – уездах Цзяньян, Цзяньоу, Уишань, Чжэнхэ, Сунси и Шоунин. Из представителей «овощного семейства» делают зеленый, красный и белый чай. И как бы ни обрабатывали мастера его листья, готовый чай всегда устойчив в заваривании, вкус его мягок, сочен и сладок, а в аромате отчетливо слышны цветочные ноты. Согласно ботанической классификации, это небольшой кустарник *гуань му* 灌木, среднелистный или мелколистный, раскрытой или полураскрытой формы, с низким ветвлением. Высота взрослого растения варьируется у разных подвидов от 50 до 154 см. Листья относительно побега расположены горизонтально, они длинные и овальные, темно-зеленые, блестящие, мясистые, 5–8 см длиной, 2–3 см шириной, с 7–9 парами вен, край листа ровный, зубцы равномерные, 20–30 пар. Побеги небольшие, зеленые или слегка пурпурные, почки среднего размера. Вегетацию начинает в конце марта, побег с двумя-тремя листьями можно брать в середине апреля. Период покоя начинается в середине ноября. Устойчив в отношении засухи и холода, мало подвержен болезням, но уязвим перед атаками вредителей. Урожайность *сяо цай ча* невысока, с одного *му* (667 кв.м) снимают в среднем 40 кг сырья. Поэтому, несмотря на великолепный вкус и сильный цветочный аромат, присущий готовому чайному листу после обработки, большинство фермеров отдают предпочтение более продуктивным сортам.

Сяо Бай Ча 小白茶. Разновидность *Сяо Цай Ча*, *Маленький белый Сяо Бай Ча* из Сунси, упоминается в тексте *Дунси Ши Ча Лу* 东溪试茶录 (Записи о чае из Дунси) Сунской эпохи, датированном 1064 годом. Из почек и листьев *Сяо Бай* при Цинском императоре Цянь Луне в селе Хуацяо 花桥乡 (район Чжэндуньчжэн 郑墩镇) делали дворцовый *Нань Кэн Бай* 南坑白. Хуацяо вообще считается в Сунси старейшим и главным центром по изготовлению белого чая. В XIX веке *Сяо Бай Ча* серьезно потеснил крупнолистный *Да Бай Ча* 大白茶. Хроники «Сунси Сян Чжи» 松溪县志 за 1892 год сообщают, что в уезде было произведено 4700 дань чая (280 тонн), половина из которого приходилась на белые сорта *Сяо Бай* 小白, *Да Бай* 大白 и *Шуйсянь Бай* 水仙白. К 1934 году производство

чая уменьшилось почти вдвое, а к 60–70 годам полностью остановилось: национализированные хозяйства уезда перешли на выпуск исключительно зеленых и красных сортов. В 80-е годы фермеры осторожно начали делать небольшие партии белого чая на основе сорта *Цзюлун Да Бай*. И только к концу XX века белый чай в Сунси вернул себе былую славу. В настоящее время на его долю приходится около трети от общего объема производимого в уезде. В качестве сырья используют как местные *Бай Цзы Ча* и *Цзю Лун Да Бай Ча*, так и «внешние» культивары *Чжэнхэ Да Бай*, *Фудин Да Бай*, *Фудин Да Хао*, *Фуань Да Бай* и другие. А дикие чайные кусты, произрастающие в горах Лунтоушань 龙头山, Чжанлушань 湛卢山 и Цифэншань 七峰山, сегодня называют *Бай Цзы Ча* 白仔 (буквально: белые малыши).

История красного чая в уезде Сунси началась в первой половине XIX века. Хроники сельской волости Линъяо сян 岭腰乡 повествуют об изготовлении в период правления под девизом Дао Гуан (1821–1850) чая *Сянь Ян Гунфу* 仙岩工夫. Но в XX веке его производство угасло и возобновилось лишь в 1996 году, когда руководство хозяйства Чжэндунь 郑墩茶场 пригласило специалистов из Фуцзяньского НИИ чая для разработки нового продукта, красного *Цзинь Мао Хоу* 金毛猴 (буквально: золотоволосая обезьяна). Новый сорт получил высокие оценки и в 2014 году был сертифицирован как терруарный продукт уезда Сунси. В качестве сырья используют *Чжэнхэ Да Бай* 政和大白茶, *Фуань Да Бай* 福安大白茶, *Цзао Чунь Хао* 早春毫, *Фу Юнь Лю Хао* 福云6号, *Цай Ча* 菜茶 и другие культивары, берут почку или почку и лист в ранней стадии развития. Обрабатывают по классической технологии изготовления гунфухунов из четырех стадий: *вэйдяо* 萎凋, *жоунянь* 揉捻, *фасяо* 发酵 и *ганьцзао* 干燥. Помимо *Цзинь Мао Хоу* в уезде также производят такие знаменитые сорта, как *Миньхун Гунфу* 闽红工夫, *Сяочжун Хун Ча* 小种红茶 и *Мэйчжань* 梅占, а также красный резаный *Хунсуйча* 红碎茶, который экспортируется в Евросоюз, США и страны Юго-Восточной Азии. А всего в Сунси на долю красного чая приходится около 30% от общего объема продаж.

Фу Юнь Лю Хао 福云6号 (буквально: «Счастливое облако номер шесть», но название дано по первым иероглифам, входящим в состав наименований родителей) выведен Научно-исследовательским институтом чая Академии сельскохозяйственных наук провинции Фуцзянь путем скрещивания *Фудин Да Бай* и *Юньнань Да Е*. Работы велись на протяжении 25 лет, с 1946 по 1971 год. В 1985 году был зарегистрирован Комитетом по утверждению сортов сельскохозяйственных культур провинции Фуцзянь (регистрационный номер 1985012), а в 1987 году одобрен к внедрению на национальном уровне (GS13033-1987).

Согласно ботанической классификации, это высокое деревце *сяо цяо му*, сильно ветвящееся, полураскрытой формы. Длина междоузлия составляет 4,1 см. Листья крупные, горизонтальные или слегка поникшие, длиной от 11,5 до 15,3 см и шириной от 4,5 до 4,9 см, продолговатые или ланцетные, зеленые, блестящие и мягкие. Количество вен от 9 до 11 пар. Поверхность листа гладкая, согнутая внутрь, край прямой, зубцы мелкие и тонкие, кончик листа плавно заострен. Почки светло-зеленые, крепкие, сильно опушенные, всхожесть интенсивная, но нежность слабая. Длина побега (почка и три листа) составляет 9,4 см, сто побегов весят 96 г. Это ранний сорт, начинающий вегетацию во второй половине февраля. Первые побеги (почка плюс три листа) можно снимать уже в середине марта. Период покоя начинается, в зависимости от района, в ноябре-декабре. Цветет в начале октября, семена созревают к концу октября. Сорт обладает высокой урожайностью, устойчивостью к холоду, засухе и болезням, но уязвим для атаки зеленых цикадок *сяо люй е чан* 小绿叶蝉 (*Cicadella viridis*). Подходит для посадки в садах средней и низкой высотности

в чайной зоне Цзяннань. В сухом побеге (почка плюс два листа) содержится 25,95% чайных полифенолов, 2,28% аминокислот и 3,43% кофеина. Преимущественно идет на изготовление высокосортных зеленых чаев (категории *мао цзянь*), а также красных сортов.

Цзао Чунь Хао 早春毫 (буквально: ранний, весенний, ворсистый), выведенный в научно-исследовательской лаборатории Академии сельского хозяйства провинции Фуцзянь путем внутрисортовой селекции *Инь Чунь* 迎春, который, в свою очередь, принадлежит к популяции *Фэнхуан Шуй Сянь* 凤凰水仙. Работы продолжались с 1983 по 2002 год, и в 2003 году Комиссия по утверждению сортов сельскохозяйственных культур провинции Фуцзянь одобрила его к внедрению на небольших высотах в климатических условиях, сходных с фуцзяньскими. Это крупнолистное деревце агротипа *сяо цяо му*, чрезвычайно раннее и плодовитое. Показывает отличную адаптивность и выносливость по отношению к засухе и холоду. Почки сильные, плотные и нежные. Побег с почкой и тремя верхними листьями можно брать уже в середине марта. Урожайность на один *му* (667 квадратных метров) составляет 150 кг. В сухом побеге (почка плюс два листа) содержится 4,1% аминокислот, 23,6% чайных полифенолов и 3,6% кофеина. Подходит для обработки по технологии изготовления зеленых и красных сортов. Готовый чай в заварке отличается сильным ароматом и насыщенным вкусом с ноткой каштана.





Реконструированная древняя Цзянь яо, Драконья печь, в которой в Сунскую эпоху обжигали знаменитые чаши цзянь чжань

Уезд Цзяньян 建阳市

Уезд Цзяньян округа Наньпин 南平 занимает площадь 3387 кв.км между 27°06′–27°43′ северной широты и 117°31′–118°38′ восточной долготы на южной оконечности Уишаньского хребта. Протяженность с востока на запад составляет 112,5 км, с севера на юг — 69 км. Рельеф разнородный, гористый на западе (максимальная высота 1859 м) и холмистый на востоке (минимальная высота 125 м). Равнинных районов практически нет, вся территория изрезана отрогами гор, на склонах которых в сезон дождей то и дело возникают оползни. Климат субтропический муссонный, с непродолжительной, мягкой зимой и долгим влажным летом. Среднегодовая температура +18,1 °C, осадков за год набирается в среднем 1742 мм, основное их количество выпадает с марта по сентябрь, относительная влажность — 82%, количество солнечных часов — 1802, безморозный период — 332 дня. Главными богатствами уезда считаются чай, бамбук и водные ресурсы (электростанции). 75% взрослого населения занято в сельском хозяйстве: выращивают рис и пшеницу, арахис, грибы, а также сладкий картофель и другие овощи. В уезде находится знаменитый в истории керамический центр, печи *Цзянь яо* 建窯, в Сунскую эпоху производившие чайные чаши *цзянь чжань* 建盏 с эффектами «заячий мех», «черепаший панцирь» и «перья куропатки». В конце XX века гончарное ремесло было восстановлено после долгого периода забвения.

Производство белого чая сосредоточено в высокогорной восточной части уезда, в районе Чжандунь 漳墩. На западе, в районе Хуанкэн 黄坑 специализируются на производстве красного чая, в основном экспортного *Чжэн Шань Сяо Чжуна*. Чайные хозяйства центрального района — Цзянкоу 将口, Шуйцзи 水吉 и Сяоху 小湖 — делают белые и зеленые сорта.

У уезда Цзяньян есть как минимум два веских повода быть отмеченным на карте знаменитых сортов китайского чая. Здесь находится «малая родина» сорта *Шуйсянь* 水仙茶, и отсюда берет начало производство белого чая *Гунмэй* 贡眉.

Во второй половине XVIII века *Нанькэн Бай* 南坑白, белый чай из села Нанькэн, был удостоен высокой чести ежегодно по весне отправляться в столицу ко двору императора. Этим объясняется и его второе название *Гунмэй, Дворцовые Брови*. Делали его из первых весенних почек и листиков местного дикорастущего *Сяо Бай Ча* 小白茶. Крестьяне из соседних деревень, конечно же, наладили у себя аналогичное производство знаменитого сорта. Продажи «императорского чая» стремительно росли. Да вот только сырье для его изготовления, дикорос *Сяо Бай*, рос медленно. И урожайность у него была низкая. Поэтому, несмотря на то, что вкус готового чая был исключительно хорош, к концу XIX века в погоне за прибылью большинство производителей перешли на более продуктивные сорта из Фудина. В дело шел не только первый весенний, но и летний, и осенний сбор. Качество снизилось, и только красивое название, напоминающее о славном прошлом, осталось. Сегодня *Гунмэй* относится ко вторичной категории качества относительно *Байхао Иньчжэнь* и *Баймудань*. Не придумали еще тогда закона о терруарном продукте, а потому отсутствовал и четко прописанный стандарт его производства.

Дикорос *Сяо Бай* и вовсе был забыт и заброшен, став «живым ископаемым» в чайной промышленности. Уездные хроники за девятый год правления под девизом Тунчжи (1870) содержат запись о том, что «...крестьяне в Шуйцзи делают из почек чай *Иньчжэнь*, а из почек с большими листьями – *Бай Мудань*». Тогда более 60 торговых домов из Гуанчжоу, Гонконга и Сямэнь закупались в Шуйцзи и Сяоху. В 30-е годы XX века ежегодное производство белого чая достигало 90 тонн. Во время войны с Японией морская торговля была свернута, но возобновилась с установлением КНР: в 50-е экспортировалось уже до 100 тонн, а к концу 70-х – до 650 тонн. После либерализации экономики в 80-е многие чайные хозяйства переориентировались на производство зеленого чая и доля белых сортов в общем объеме производимого в уезде чая снизилась.

Фуцзянь Шуйсянь 福建水仙. *Шуйсянь* 水仙 означает *Нарцисс* (*Narcissus tazetta*, цветок семейства *Амариллисовые*), но в русскоязычном чайном сообществе часто можно встретить и буквальный перевод словосочетания *Шуй Сянь*, то есть *Дух Воды*. В настоящее время он входит в перечень 48 лучших Национальных сортов чая 中国国家级茶树良种 и выращивается во многих местах.



Официальное название сорта – *Фуцзянь Шуйсянь,* и именно так он зовется за пределами провинции. Но внутри Фуцзяни из-за того, что история его культивации здесь продолжается почти двести лет, у него его есть как минимум три названия, хотя в ботаническом смысле это один и тот же сорт. Тот, что культивируется в зоне древних садов *Бэйюань*, зовется *Бэй Шуйсянь* 北水仙, или *Северный Нарцисс*. В чайном районе Уишань, где он был введен в культуру в XIX веке, он известен как *Уи Шуйсянь* 武夷水仙 или *Нарцисс из Уи*. В центральных районах Фуцзяни его называют *Миньнань Шуйсянь* 闽南水仙 то есть *Южноминьский* или просто *Нань Шуйсянь, Южный Нарцисс.*

Долгий и славный путь своего распространения за пределы «малой родины» *Нарцисс* начал в горной деревушке Даху 大湖村, в настоящее время административно относящейся к сельскому поселению Сяоху 小湖镇 уезда Цзянььян. На момент первого упоминания в истории, в начале эпохи правления под девизом Даогуан (1782–1850), эта местность входила в состав поселка Шуйцзи 水吉 того же уезда Цзянььян, поэтому *Северный Нарцисс* также называют *Шуйцзи Шуйсянь* 水吉水仙, *Нарцисс из Шуйцзи*. Самые большие плантации *Северного Нарцисса* в Сяоху общей площадью в 73 гектара расположены в районе деревни Шуаншили 双狮历. Там же, на высоте 860 м, находится и старый сад со 150-летней историей.

В район Уишань *Шуйсянь* попал в XIX веке. Саженцы были взяты в горах Янь-и близ пещеры Чжусянь 严义山祝仙洞. На новом месте Нарцисс прекрасно адаптировался и вскоре даже серьезно потеснил местные сорта, так как его лист прекрасно подходил для обработки по улунской технологии. Но на этом история не заканчивается. Из чайного района Уишань *Нарцисс* продолжил свой путь на юг, в уезд Юнчунь округа Цюаньчжоу 永春县泉州市.



Рассказывают, что в 22-й год правления под девизом Даогуан (1842) один бедный крестьянин из Сяньси 仙溪 по имени Чжэн Ши Бао 郑世报 отправился в горы Динсяньян 鼎仙岩, чтобы поклониться Будде и просить его о помощи в трудоустройстве. После совершения обряда ночью во сне явилась ему Бодхисаттва Гуаньинь, которая произнесла загадочные слова: «отправляйся на Север, там в еловом лесу найдешь ты дерево, построй себе шалаш из травы и научись обрабатывать его лист, принеси дерево домой, так получишь желаемое». Чжэн взял тогда сына и пошел с ним, как говорится, куда глаза глядят, но в северном направлении. Шли они долго, но никаких особых знамений на их пути не встречалось, пока не добрались они до Уишаньских гор, поросших густым лесом. Крестьянин почувствовал, что цель его находится где-то рядом. Соорудил тогда он себе и сыну временное жилище из травы и стал искать какую-нибудь поденную работу. И так случилось, что как раз в то время в горах шел сбор чая, и Чжэна наняли помогать носить корзины. Так началась карьера будущего чайного технолога, мастера по производству улунов. Домой Чжэн Ши Бао и его сын вернулись в седьмой год правления под девизом Сяньфэн (1857) вместе с сотней саженцев *Шуйсянь*. Часть рассады они отнесли в Динсяньян, где 15 лет назад началась эта удивительная история, а часть посадили у дома в Сисицунь 永春县湖洋镇溪西村. До сегодняшнего дня дожили пять переселенцев. Теперь это старые кусты *лаоцуны*, с четырехметровой кроной и белесой от времени корой, покрытой мхом. Чжэн и его сын, который к тому времени тоже стал первоклассным чайным мастером, наладили в Сяньси производство улунов, качеством не уступавших уишаньским. К концу XIX века чайные сады во множестве распространились вокруг Динсяньян, и почти в каждой деревне делали *Миньнаньский Шуйсянь*.

Начиная с 60-х годов XX века *Шуйсянь* выращивают не только в Фуцзяни, но и за ее пределами: в Чжэцзян, Гуандун, Аньхой, Хунань, Сычуань и других провинциях. В 1985 году сорт вошел в реестр Национального комитета по утверждению сортов сельскохозяйственных культур под номером GS 13009-1985.





Горы Бэйюньшань

Уезд Фуань 福安市

Уезд Фуань занимает площадь 1880 кв. км между 26°41′–27°24′ северной широты и 119°23′–119°51′ восточной долготы. Административно входит в состав городского округа Ниндэ 宁德市. На севере имеет общую границу с провинцией Чжэцзян, на востоке — с уездами Чжэжун 柘荣县 и Сяпу 霞浦县 округа Ниндэ. Рельеф холмистый, понижается с севера на юг. На западе лежат горы Цзюфэншань 鹫峰山, на северо-западе — горы Дунгуншань 洞宫山脉, на востоке – западная оконечность горного массива Таймушань 太姥山, на юго-востоке уезд выходит к морю, береговая линия составляет 145 км. Более половины всей территории (на севере, востоке и западе) располагается на уровне 500–1000 м и выше. Около четверти территории занимают холмы высотой 300–500. В центральной и юго-восточной части уезда холмы переходят в речные долины — около 100 кв.км (5% от общей площади), где в течение всего года клубится туман. Около 70% всей территории покрыто лесом. Природный заповедник Бэйюньшань 福安白云山 включен в Глобальный список геопарков ЮНЕСКО. Климат субтропический морской муссонный, теплый и влажный. Средние температуры в течение года колеблются между +13,6 °С и +19,8 °С, осадков за год выпадает 1350–2050 мм, а безморозный период составляет в среднем 287 дней. Весной погода переменчива, дождливые дни чередуются с солнечными. В начале лета интенсивность осадков увеличивается, затем наступает непродолжительная жара и к середине лета температура поднимается до максимальных отметок в провинции Фуцзянь. К концу лета с моря приходят штормы и тайфуны. Осень мягкая и солнечная, температура выше, чем весной. Зима на большей части уезда теплая, за исключением высокогорья мороз и снег редки. Почвы преобладают красные и желтые.

Экономика уезда базируется на растениеводстве (персики, сливы, виноград и др.), но чаеводство занимает ведущую роль. Более половины взрослого населения (400 из 650 тысяч человек) так или иначе вовлечены в чайную индустрию – выращивание, обработка, продажа и т.д. Годовой объем производства составляет 24 300 тонн с 20 000 гектаров плантаций, где внедрены более 40 на-

Знаменитые в истории миньхуны, или фуцзяньские гунфухуны, – это *Байлинь Гунфу*, *Таньян Гунфу* и *Чжэнхэ Гунфу*.

циональных и провинциальных сортов. Делают белый, зеленый, цветочный и красный чай. Но когда речь идет о местной изюминке, об узнаваемом чайном символе уезда, то это, в первую очередь, красный чай *Таньян Гунфу* 坦洋工夫, один из трех фуцзяньских *гунфухунов*, чаев искусной работы, или, говоря языком современным, крафтовых красных чаев, которые вот уже почти 200 лет служат эталоном и источником вдохновения чайных технологов в других провинциях и районах.

История чая *Таньян Гунфу* началась в уезде Фуань в годы правления под девизом Сяньфэн (1851–1861) в деревеньке Таньянцунь 坦洋村 у подножья горы Байюньшань 白云山. По легенде, которую передают из поколения в поколение местные старожилы, первым сделал его мастер по имени Ху Фусы 胡福四 из местного *Цай Ча* (в настоящее время сорт официально числится в Национальном реестре как *Таньян Цай Ча* 坦洋菜茶). Чай с ароматом свежим и сильным, вкусом мягким и сладким, листом нежным и красным раскупался еще до сбора торговыми агентами, так что мастер Ху вскоре открыл магазинчик «Вань Син Лун» 万兴隆 (буквально: «Процветание десять тысяч раз»). Технология быстро распространилась в соседние хозяйства. Здесь надо сказать, что во второй половине XIX века поселок Таньян стал центром чайного дела, куда свозили сырье со всей округи. У моста *Чжэнь-у цяо* 真武桥 при въезде в поселок в сезон сбора выстраивались торговые ряды. На главной улице длиной в километр по обе стороны стена к стене возводились всё новые и новые дома, в каждом из которых на первом этаже размещался магазин, на втором занимались обработкой и фасовкой, а третий использовали как склад. Ежегодный объем производимого чая в Таньян на рубеже XIX–XX веков достигал полутора тысяч тонн! Тридцать шесть крупных торговых домов того времени открыли здесь свои представительства. *Таньян Гунфу* экспортировался в Голландию и Великобританию, США и Россию, всего более чем в 20 стран мира. В 1915 году он выиграл первый приз на Международной торговой выставке в Панаме. В 40-е годы, в период гражданской войны, производство чая пошло на убыль, а в 50-е из-за охлаждения отношений с СССР, на который приходилась большая доля экспорта, и других причин производство было переориентировано на зеленые сорта. Возрождение знаменитого бренда началось в 80-е. В 2007 году *Таньян Гунфу* на государственном уровне был зарегистрирован как продукт с географической индикацией (терруарный продукт). В этом качестве в 2013 году он вернулся в Панаму, где проходила 31 Международная торговая ярмарка, и спустя почти сто лет вновь получил там золотую медаль.

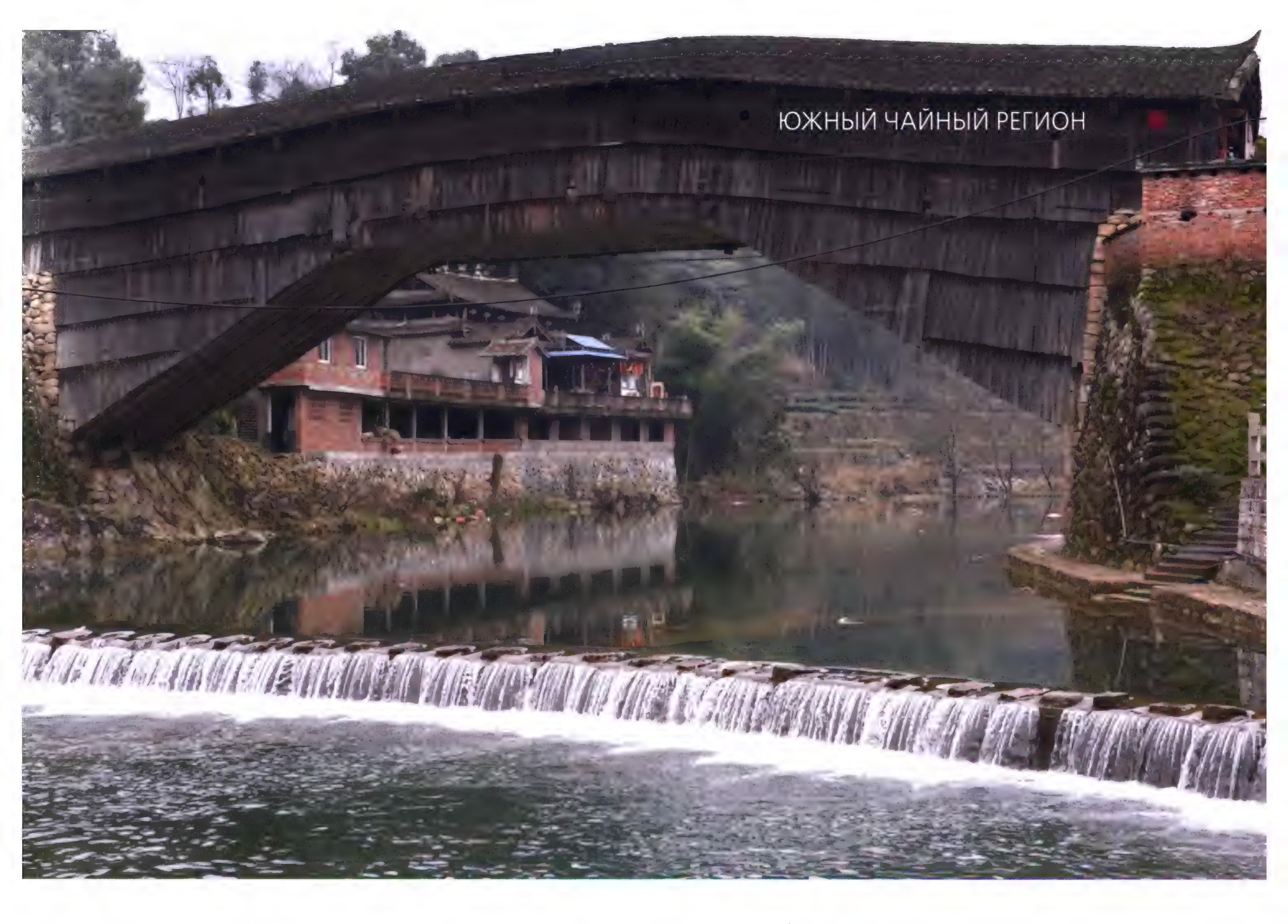


В настоящее время в уезде Фуань самый аутентичный *Таньян Гунфу* по-прежнему делают в нескольких семейных хозяйствах в Таньян из весенних побегов *Таньян Цай Ча* – дикого или культурно высаженного на небольших делянках в горной местности рядом с деревней. Производство его в масштабе уезда незначительно. Основной объем коммерческого продукта с географической индикацией уезда Фуань производят чайные фабрики, принадлежащие крупным холдингам, на основе *Фуань Да Бай, Фудин Да Хао, Цзинь Гуаньинь, Хуангуаньинь, Фуюнь Лю Хао* и других сортов. Сбор производят с ранней весны до поздней осени. В зависимости от сортности будущего готового чая берут почку, почку и лист или почку и два верхних листа. Обработка типична для красных и включает этапы *вэйдяо* 萎凋, *жоунянь* 揉捻, *фасяо* 发酵, *ганьцзао* 干燥 и *цзинчжи* 精制, но на каждом из них имеются свои технологические нюансы, создающие узнаваемый вкус *Таньян Гунфу* и его неповторимое очарование.

Фуань Да Бай Ча 福安大白茶 или *Большой белый чай из Фуань* – культивар, выведенный путем внутрисортовой селекции дикороса, обнаруженного в горах в районе деревни Гаошань цунь 高山村, административно входящей в состав сельской волости Канцосян 康厝乡 уезда Фуань. Сорт имеет альтернативное название *Гаолин Да Бай Ча* 高领大白茶, то есть *Высокогорный большой белый чай*. Близкие ботанические родственники *Большого белого* в диком виде встречаются в высокогорных районах уездов Фудин, Сунси, Чжэнхэ и Цзяньян, где они тоже были в свое время окультурены и дали начало многочисленному потомству. Официальная история *Фуань Да Бай* началась сравнительно недавно, в 1964 году, но по популярности он не уступает своим «сводным братьям», а некоторых даже превзошел по скорости размножения и интродукции. В 1985 году *Фуань Да Бай Ча* был зарегистрирован Национальным комитетом по утверждению сортов сельскохозяйственных культур под номером GS13003-1985. В настоящее время помимо Фуцзяни внедрен в провинциях Гуанси, Аньхой, Хунань, Хубэй, Гуйчжоу, Чжэцзян, Цзянси, Цзянсу и Сычуань.

Согласно ботанической классификации, *Большой Белый из Фуань* — это *сяо цяо му*, древовидный кустарник с отчетливо выделяющимся стволом, полураскрытой формы, с плотным ветвлением. Высота взрослого растения может достигать 2,8 м, диаметр кроны — 2,7 м. Листья крупные, длинные, овальные, темно-зеленые, листовая пластина плоская, чуть вогнутая, кончики листьев острые, текстура листа сочная и ломкая. Почки желто-зеленые, сильно опушенные. Вегетация начинается в первой декаде марта, побег с тремя верхними листиками можно снимать в первой декаде апреля. Сто побегов (почка плюс три листа) весят 98 г. В сухом побеге (почка плюс два листа) содержится 27,16% чайных полифенолов и 4,56% кофеина. Отличается высокой адаптивностью, морозо- и засухоустойчивостью. В середине декабря 1975 года в горной области Ганьтань 甘棠山 был сильный снегопад. Температура показала рекордный за столетие минимум. Чайные сады были покрыты слоем снега, который не таял несколько дней. Плантациям *Юнь Да*, *Фуюнь Люй Хао*, *Фудин Да Ба Чай* и *Мэйчжань* был нанесен ущерб разной степени тяжести, и только *Фуань Да Бай Ча* практически не пострадал. Чуть позже, летом 1978 и осенью 1980 годов, в течение двух месяцев не было дождей, но и испытание засухой *Фуань Да Бай Ча* выдержал с честью.

Фуань Да Бай Ча показывает отличные результаты при обработке по технологии изготовления как белых, так и красных и зеленых чаев. В «родном» уезде Фуань чаще всего он используется в качестве сырья для местного бренда *Таньян Гунфу*. Но есть и несколько точечных локаций, где занимаются производством белого чая на его основе.



Мост Фушу
(округ Шоунин,
провинция Фуцзянь)

Уезд Шоунин 寿宁县

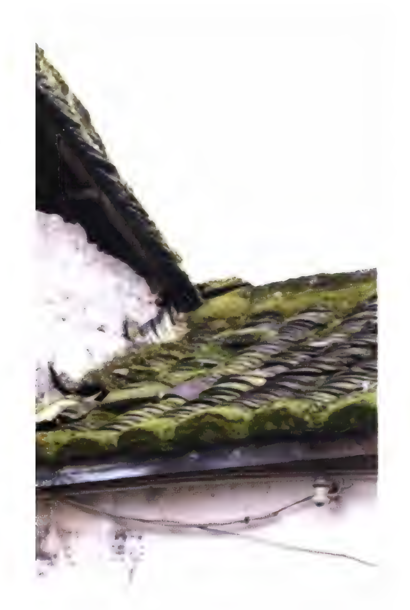
Уезд Шоунин 寿宁县 занимает 1425 кв.км на северо-востоке провинции Фуцзянь в географических координатах 27°11´–27°41´ северной широты и 119°14´–119°44´ восточной долготы. На севере имеет общую границу с провинцией Чжэцзян, на юго-востоке — с уездом Фуань, на западе — с уездом Чжэнхэ. Административно входит в состав округа Ниндэ. На севере лежит горный хребет Цюфэншань 鹫峰山, максимальная высота составляет 1649 м, на юго-западе, в отрогах гор Дунгуншань 洞宫山, средняя высота которых составляет 400–800 м, находится природный заповедник 福建寿宁地质公园 со знаменитым ущельем Янмэйчжоу 杨梅州风景名胜区. 74,8% от общей площади уезда покрыто лесом.

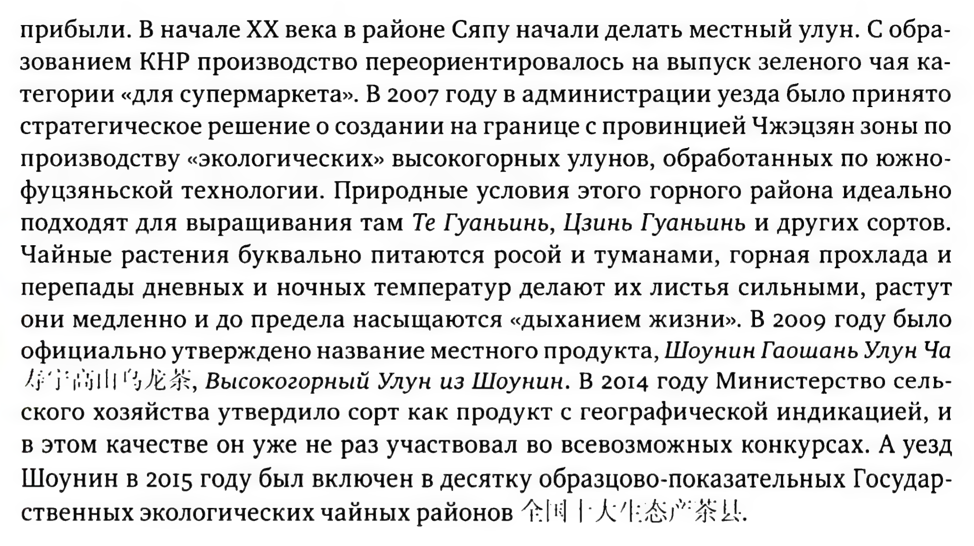
Климат уезда субтропический муссонный, теплый и влажный. Средние температуры в течение года колеблются между +13 °С и +19 °С (в горных районах холодней), солнечных часов за год насчитывается в среднем 1700, осадков за год выпадает 2472 мм, безморозный период длится 235 дней. Две трети чайных плантаций находится на высоте более 800 м, где нет необходимости в пестицидах ввиду отсутствия вредителей. Почвы желтые и красные, слабокислые (значение pH составляет от 4,5 до 6,5), плодородный слой глубокий, с высоким содержанием органики (2–3%), а также таких минералов, как селен и цинк.

Условия для выращивания чая в уезде самые благоприятные, поэтому история чаеводства здесь насчитывает сотни лет. Однако каких-либо особо ярких страниц в ней, рассказывающих о знаменитых сортах, императорских садах или славных технологах, мы не нашли. До Цинской эпохи здесь делали местечковый чай для внутреннего употребления. В конце XIX века производство вышло за рамки местных нужд: уездные хроники рассказывают об экспорте красного *Таньян Гунфу*, доходы от продажи которого превышали все другие источники



Шоунин называют «уездом тысячи гор и сотни мостов». Сложный рельеф, пересеченный глубокими каньонами, крутыми склонами и быстрыми реками, затрудняющий сообщение не только с внешними районами, но и даже с ближайшими соседями, с древности побуждал местных жителей на возведение мостов. И преуспели в этом они немало, создавая разнообразные конструкции крытых ланцяо 廊桥 *и хунцяо* 虹桥, *аркадных гун ланцяо* 拱廊桥, *мостов-павильонов тин цяо* 亭桥 *и т.д. Самые фундаментальные постройки, с каменным арочным основанием и деревянным крытым настилом, не только защищали от непогоды, но и создавали пространство для общения, собраний и т.д. Сегодня они рассматриваются в качестве достопримечательностей и охраняются как памятники истории и культуры. Самый старый из существующих деревянных арочных мостов был построен в 1457 году. В династию Цин, когда производство чая вышло за рамки внутреннего потребления, в сезон здесь устраивались «мелкооптовые» рынки, куда крестьяне из округи свозили маоча для продажи.*





прибыли. В начале XX века в районе Сяпу начали делать местный улун. С образованием КНР производство переориентировалось на выпуск зеленого чая категории «для супермаркета». В 2007 году в администрации уезда было принято стратегическое решение о создании на границе с провинцией Чжэцзян зоны по производству «экологических» высокогорных улунов, обработанных по южнофуцзяньской технологии. Природные условия этого горного района идеально подходят для выращивания там *Те Гуаньинь*, *Цзинь Гуаньинь* и других сортов. Чайные растения буквально питаются росой и туманами, горная прохлада и перепады дневных и ночных температур делают их листья сильными, растут они медленно и до предела насыщаются «дыханием жизни». В 2009 году было официально утверждено название местного продукта, *Шоунин Гаошань Улун Ча* 寿宁高山乌龙茶, *Высокогорный Улун из Шоунин*. В 2014 году Министерство сельского хозяйства утвердило сорт как продукт с географической индикацией, и в этом качестве он уже не раз участвовал во всевозможных конкурсах. А уезд Шоунин в 2015 году был включен в десятку образцово-показательных Государственных экологических чайных районов 全国十大生态产茶县.



Цзинь Гуаньинь 金观音, или *Золотая Гуаньинь*, альтернативное название *Минкэ Цзао И Хао* 茗科早1号, *Ранний чайный сорт номер один*, — культивар, выведенный в чайном отделении Сельскохозяйственного института провинции Фуцзянь путем скрещивания *Те Гуаньинь* (материнское растение) и *Хуан Цзинь Гуй* (отцовское растение) в период 1978–1999 годов. Одобрен к внедрению на национальном уровне в 2002 году в провинциях Фуцзнь, Гуандун, Юньнань, Хайнань, на юге Гуанси, на юге Хунани, на юге Цзянси. Согласно ботанической классификации, это высокий кустарник *гуаньму* 灌木, по форме — полураскрытый, среднелистный, ранний, с плотным ветвлением. Показывает высокую адаптивность и устойчивость к холоду и засухе. Листья овальные, темно-зеленые, блестящие, поверхность листа приподнята, край волнистый, относительно побега расположены горизонтально, кончики конусовидные, зубчики по кромке мелкие и редкие, листья толстые и ломкие. Почки пурпурно-красные, слабо опушенные, средний вес сотни побегов (почка плюс три листа) составляет 50,0 г. Побеги сильные, плотные, аккуратные и нежные. Вегетацию начинает в середине марта, а почку с тремя верхними листиками можно снимать уже в начале апреля, на 10–15 дней раньше, чем у *Те Гуаньинь*, основные черты которой унаследовала *Цзинь Гуаньинь*. Урожайность: 200 кг с одного му (667 кв.м). Сухой образец весеннего чая с одной почкой и двумя листьями содержит 3,5% аминокислот, 33,9% чайных полифенолов, 4,5% кофеина. Подходит для обработки по технологии чая улун и зеленого чая. Готовый чай отличается сильным ароматом. Вкус мягкий и сладкий, вкусо-ароматический профиль характерный для сорта *Те Гуаньинь*.





Уезд Аньси 安溪县

Уезд *Аньси* 安溪县 известен чаем *Тегуаньинь* 铁观音 (Железная Гуаньинь), едва ли не самым знаменитым китайским улуном. Чай в *Аньси* начали делать в конце Танского правления (618–907 гг.). Но настоящее признание здешний чай получил в 1736 г., когда был включен в реестр императорских.

О появлении улуна *Тегуаньинь*, ставшего в конце XX в. известным на весь мир, рассказывают две истории. Первая, известная как «Легенда о *Вэе*», говорит, что чайный крестьянин *Вэй Инь* 魏荫 из *Суньяньцунь* 松岩村 выращивал чай в горах, и каждый день перед тем, как идти на плантации, ставил чашку чая на алтарь *Гуаньинь*. Богиня отблагодарила старика, явившись к нему во сне и показав путь к кусту чая, из листьев которого потом стали делать знаменитый чай.

Другая рассказывает, что человек по имени *Ван Ши Жан* 王士让 близ *Яояна* 尧阳岩 (предгорья *Наньяньшань* 南岩山) собрал чай, который передал в столицу, в подарок императору. Император попробовал его, оценил очень высоко и назвал *Тегуаньинь*. Эта история известна как «Легенда о *Ване*».

Гуаньинь 观音 (Всевидящая и Всеслышащая) – главное женское божество буддизма в Китае, персонификация бодхисаттвы Авалокитешвары.



Китайские зарисовки vol. 16 – Фуцзянь. Аньси



Анализируя «Справочник округа *Аньси*» и местные сказания, эксперты подтвердили, что все-таки *Вэй Инь* из деревни *Сунъянь* сделал это открытие. С другой стороны, *Ван Ши Жан* преподнес чай императору *Цяньлуну*, который дал напитку имя. Оба крестьянина были из *Сипина*, поэтому в 2002 г. Министерство сельского хозяйства КНР присвоило *Сипину* статус «Родины чая *Тегуаньинь*».

В начале XX в. чайная отрасль в *Аньси*, как и во многих других регионах Китая пришла в упадок. Вплоть до 1996 г. этот уезд был одним из беднейших округов Фуцзяни, а сегодня входит в сотню сильнейших в Китае всего около 3000 округов. Чайные сады, расположенные вокруг поселков *Сипин* 西坪, *Ганьдэ* 感德 и *Сянхуа* 祥华, занимают общую площадь свыше 266 км². Ежегодно они приносят 42 000 тонн чая, из которых 7 000 тонн уходит на экспорт. Более 800 000 человек заняты на производстве.

Теплый и мягкий климат (среднегодовая температура +18°C) и повышенная влажность (1800 мм осадков за год) в сочетании с плодородными желтыми почвами позволяют снимать четыре урожая чая в год: весенний (в конце апреля — начале мая), два летних (в конце июня — начале июля и в течение всего августа) и осенний (октябрь). Лучшим считается весенний и осенний урожай. В обоих случаях сбор происходит после большого перерыва: весной — после зимней спячки куста, осенью — после сезона дождей. Поэтому чайный лист имеет время накопить в себе много веществ, отвечающих за вкус и аромат.

Парк в районе Сипин

Традиции изготовления улунов в уезде *Аньси*

Производство улунов в уезде Аньси включает традиционные этапы: *цзоцин* 做青 (встряхивание), *шацин* 杀青 (высокотемпературный прогрев), *жоунянь* 揉捻 (скручивание), *хунбэй* 烘焙 (пропекание на углях) и *ганьцзао* 干燥 (сушка). Однако технологические нюансы — такие как сила огня, продолжительность во времени того или иного этапа, ручной труд и другие тонкости — дают разные продукты.

Различают три основные разновидности чая «Тегуаньинь»: *Цинсянсин Тегуаньинь* 清香型铁观音 (свежий аромат Тегуаньинь), *Нунсянсин Тегуаньинь* 浓香型铁观音 (крепкий аромат Тегуаньинь) и выдержанный чай *Лаоча Тегуаньинь* 老茶铁观音 (выдержанный Тегуаньинь).

Один из старейшин *Аньси Ван Цин Чан* вспоминает, что в 1992 г. люди с Тайваня приехали делать «жемчужный чай» — *чжуча*. Именно тогда в *Аньси* пришел тайваньский капитал вместе с оборудованием и технологией, началась маркетинговая кампания по раскрутке *Цинсянь* 清鲜 (букв. «свежий и яркий») — «напитка свежести». После сбора чай сушили в котлах, не давая окислиться, после чего отправляли в машины для скрутки, также привезенные с острова. Вторым пришедшим с Тайваня нововведением стало кондиционирование чая воздухом низкой температуры. К 1996 г. в *Аньси* технология слабой ферментации стала вытеснять *Нунсян* 浓香 (крепкий аромат).

Традиционный полуферментированный *Нунсян* характеризуют как «три части красного на семь частей зеленого» (темное основание, зеленая середина и красная кромка вдоль краев), крупный, тяжелый узелок, видимые красные пятна и белый налет на поверхности листа. Это ортодоксальная технология с ручным встряхиванием и многократным скручиванием, чередующимися с подогревом и последующим пропеканием на углях. Сейчас такого чая производят мало.

Цинсян 清香 (свежий аромат) характеризуют как «одна часть красного к девяти частям зеленого» (изумрудно-зеленый цвет и глянец, светло-зеленое основание листа, немного красной кромки или красных пятен) и чистый, свежий аромат. Почти все улуны, которые сегодня делают в *Аньси*, — это *Цинсян*.

Самое существенное различие между «традиционными» и «слабо-ферментированными» чаями в том, что первые встряхивают вручную и просушивают на медленном огне. Для вторых используют низкотемпературное воздушное кондиционирование и акцент делают на тонкости аромата.

Промежуточное положение между *Цинсян* и *Нунсян* — это *Хуасян* 花香 (цветочный аромат). Сохраняет свежесть первого, но легкую печеность и душистость второго типа. От мастера требуются особые умения определить нужную степень ферментации и не дать чаю превратиться в классический *Нунсян*.

Еще одна разновидность улунов из *Аньси* — *Чэньсян* 陈香 (выдержанный аромат). Качественные улуны выдерживают, они изменяются со временем, приобретая новые оттенки, но эта практика менее распространена, чем у пуэров, и требует других условий — минимум влажности и минимум кислорода. Раз в год-два чай прогревают на углях, при этом цвет его становится темнее, а вкус — плотнее и глубже.

После нескольких лет такого хранения чай называют *Лао Тегуаньинь* 老铁观音 (выдержанный Тегуаньинь). Когда выдержанный чай в начале XXI в. начал набирать популярность, возникли технологии ускоренной ферментации: свежий Тегуаньинь зажаривали дочерна. Такой вариант сначала назывался *Као* 烤 (жареный), но сейчас термин не встречается, зато все чаще глубоко прожаренный улун называют *Хэй* 黑 (черный).

Лао Тегуаньинь, приготовленный медленно и постепенно, называют еще *Чуаньтун* 传统, то есть выполненный в традиционной манере.

Низкотемпературный метод слабого окисления требует меньше шагов, чем традиционное изготовление, и в части охлаждения проходит в другом временном интервале. Есть четыре разновидности этого метода.

Традиционный — чай прожаривают утром второго дня. Метод «возврата» — прожарка с 17 часов на второй день, цвет листа меняется на желто-зеленый. Метод «извлечения» — жарят с 22 часов на второй день, при этом цвет меняется с темного желто-зеленого на темный серо-зеленый. Метод «задержки» — прожарка чая утром третьего дня, лист темнеет, покрываясь серебристым налетом.

Новые методы обработки, характерные для слабого окисления, проявляют кислинку из-за отложенной во времени операции *шацин*, которая может быть как признаком тонкости вкуса, так и грубым технологическим дефектом. Поэтому появились термины «подлинная кислинка» и «искаженная кислинка».



Как делают улуны в Аньси

Вэйдяо 萎凋

Собранное утром сырье (почка и 2–3 верхних листа) доставляют на завод, где его раскладывают на бамбуковых ситах тонким слоем и завяливают, вэйдяо 萎凋.

После завяливания на солнце мягкий на ощупь, потерявший 6–9% от первоначального веса лист переносят в помещение, охлаждают и приступают к обработке *цзоцин* 做青 встряхивание, которая происходит двумя способами в зависимости от того, какой результат хотят получить.

Для будущего Цинсян сырье помещают во вращающийся бамбуковый барабан, где края листа повреждаются в большей степени и краснеют, а упругая середина остается желтовато-зеленой. Так получают «одну часть красного»: ферментация происходит в основном по кромке листа.



Нунсян встряхивают вручную на бамбуковых ситах, затем снова помещают в шкаф для дальнейшей ферментации и снова встряхивают.

Шацин 杀青

Шацин 杀青 (быстрый высокотемпературный прогрев) в большинстве случаев производят подачей горячего воздуха во вращающийся барабан. И только немногие хозяйства продолжают вручную прожаривать чайный лист в котлах.



Завяленный лист встряхивают на ситах, чередуя встряхивание с охлаждением



ВЭЙДЯО	ЦЗОЦИН	ШАЦИН
4–6 часов	2–36 часов	10–20 минут

Жоунянь 揉捻

Жоунянь 揉捻 (скрутка) проходит в три этапа: скручивание листа в полотняном мешке, распаковка и перемешивание в барабане в течение нескольких минут.

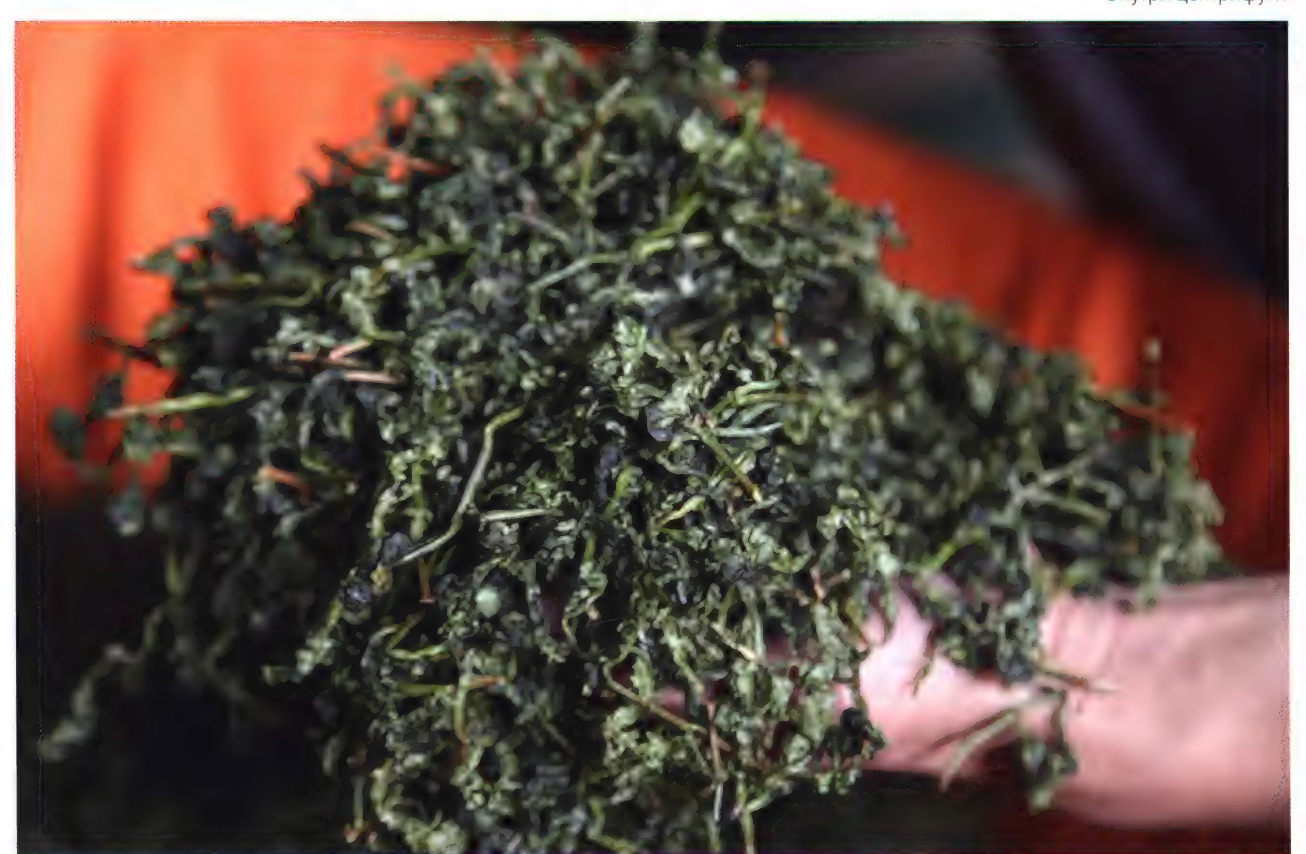
Горячее сырье высыпают на плотную ткань и заворачивают, формируя большой шар, который помещают в машину с роллерами, где он медленно вращается между двумя дисками и уплотняется. Затем содержимое вынимают из ткани и забрасывают в центрифугу, лопасти которой разбивают его. Это этап «открытия листа», когда он естественным образом разворачивается.



Скручивание «чайного шара»



Внутри центрифуги



Чтобы придать каждому листику форму шарика, скручивание и разбивание повторяют много раз



ЖОУНЯНЬ
2–4 часа

В последние годы во многих хозяйствах применяют ускоренный метод скручивания – кубический. Манипуляции с кубом происходят в точности такие же, как с шаром: лист сминают и открывают много раз для получения желаемого результата. Однако традиционное шаровое скручивание считается более качественным..


Устройство для кубического сминания

Ганьцзао 干燥

Завершающий этап – ганьцзао 干燥 (сушка). Цинсян сушат на стеллажах в шкафу или на слабом огне в печи. Нунсян в течение нескольких часов прогревают в корзинах над углем.


Стенки устройства плотно спрессовывают лист

Тяоча 挑茶

Из готового чая удаляют мелкую крошку, черенки и фасуют в большие фольгированные пакеты весом 18 кг. Весь процесс занимает от полутора до трех дней.


Чайный куб готов к очередному разбиванию



ГАНЬЦЗАО
1–6 часов



Где растет чай в *Аньси*

В наши дни чай в *Аньси* выращивают в трех горных округах, и в каждом свои особенности.

Сипин 西坪 — это родина чая Тегуаньинь. Там расположены старейшие фабрики, мастера-технологи консервативны и чаще используют традиционные методы обработки. Чай из Сипин дает насыщенный, плотный настой золотисто-желтого цвета с ярким цветочным ароматом. Вкус его глубокий и мягкий. Он обладает тем самым «очарованием Тегуаньинь», которое так ценят коллекционеры и знатоки.



Буддийский монастырь Циншуйянь (清水岩, Скалы чистой воды) в уезде Сипин



Чай из *Сянхуа* 祥华 также обладает хорошей репутацией. Это относительно новый район чаеводства, поэтому почвы там еще не истощены. Хозяйства располагаются на высоте порядка 1000 м над уровнем моря. Готовый чай умеренно ферментирован и отличается сильным, сладким послевкусием.

Сады *Ганьдэ* 感德 расположены выше, чем в соседних районах (1200 м над уровнем моря), а технологи отличаются нестандартным подходом к делу. Именно там впервые придумали не удалять черенки полностью, а оставлять небольшой «хвостик», что придавало готовому чаю бо́льшую остроту, резкость вкуса и легкий вишневый оттенок. Сегодня Тегуаньинь из Ганьдэ занимает первые места на рынке чая благодаря особенному чистому вкусу.



Нунсян Тегуаньинь 浓香铁观音 «Тегуаньинь крепкий аромат»



Букет готового чая великолепен: цветочные ноты сирени и жасмина смешиваются с персиковыми, ванильными и сливочными оттенками. К середине чаепития ярче проявляется нюансы специй, древесная тональность черенков и легкая цитрусовая кислинка. Вкус на протяжении всего чаепития мягкий, скользящий, маслянистый и сладкий. Пьется чай очень долго, заканчиваясь сочным шелковистым послевкусием *юнь коу* **韵口**.

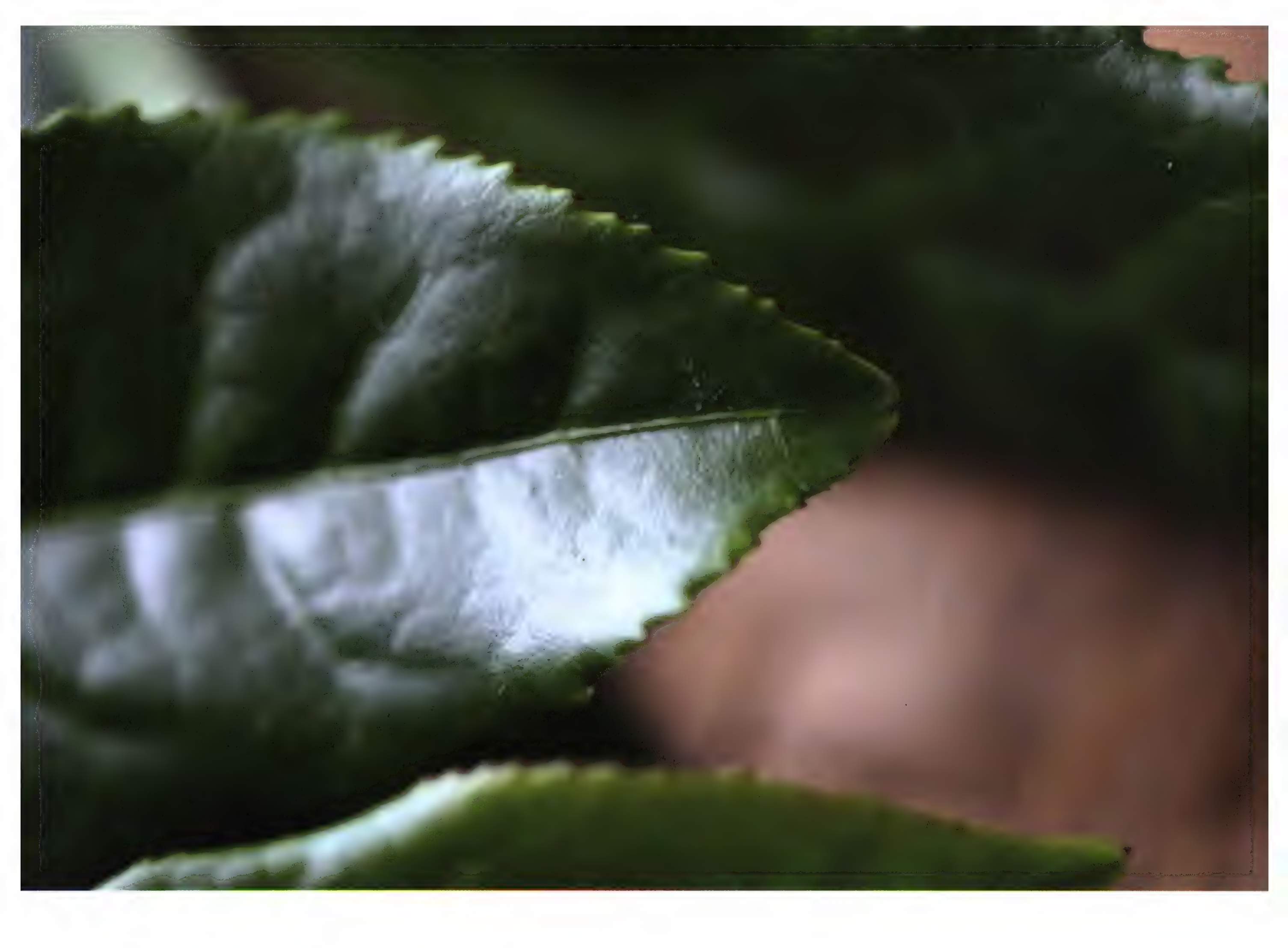
Классический, «тот самый» многогранный вкус, упоительный аромат и яркое эмоциональное воздействие. Блаженство в теле и гармония в душе. Это чай-праздник!

Лао Тегуаньинь 老铁观音 «Выдержанный Тегуаньинь»



Букет готового чая теплый, объемный, многогранный, древесно-пряный с цветочными, кофейными, ванильными, бисквитными и ягодными нотками. Вкус мягкий, плотный, маслянистый, на протяжении чаепития плавно меняется с яркого хлебно-сладкого на сочный, глубокий, древесно-терпкий с легкой кислинкой. Аромат насыщенный, цветочно-пряный. Приятное, чистое, освежающее послевкусие.

Отличный выбор для чаепитий в холодное время года — как повседневных, так и церемониальных. Мягко согревает изнутри и расслабляет тело, снимает усталость и напряжение, наводит порядок в мыслях и гармонию в чувствах.



Какой еще чай выращивают в *Аньси*

В общей сложности в Аньси выращивают более 50 разновидностей чайного куста. Самые известные (помимо Тегуаньинь) — это *Хуан Цзинь Гуй* 黄金桂 (Золотой османтус), *Мао Се* 毛蟹 (Ворсистый краб) и *Бэншань Тегуаньинь* 本山 (Тегуаньинь с горы Бэншань).

***Хуан Цзинь Гуй* 黄金桂 (Золотой османтус),** который обычно переводят на русский как «Желтая золотая корица», правильно называть «Золотой османтус». Чайный куст отличается золотистым оттенком листьев, который заметен и на живых кустах, и в готовом чае. Происходит из местности, расположенной в окрестностях деревни *Хуцю Лояньцунь* 虎邱罗岩村. Старожилы говорят, что в 1860 г. чайные саженцы подарили новобрачным *Лин Цзы Цинь* 林梓琴 и *Ван Дань* 王淡. Молодая пара старательно ухаживала за своими «питомцами», поэтому кусты выросли здоровыми и дали многочисленное потомство.

Хуан Цзинь Гуй раньше земляков просыпается по весне и дает новые почки. Листья овальные, тонкие, небольшие, почки острые и плотные, слабо опушенные, по краю имеют тонко очерченные мелкие зубцы. Букет готового чая отличается ярким цветочным ароматом. В 1985 г. удостоился звания *Чжунго Минча* 中国名茶 (Знаменитый чай Китая).

В конце XX в. селекционеры из *Аньси*, скрещивая кусты *Хуан Цзинь Гуй* и *Тегуанинь*, получили сорт ***Цзинь Гуаньинь* 金观音**, который сегодня широко внедряется не только на родине в Аньси, но и за ее пределами – в чайных хозяйствах Уишань, на Тайване и других регионах.

Мао Се **毛蟹 (Ворсистый краб)** родом также из *Аньси*, появился в районе деревни *Дапинсян* 大坪乡. Местные крестьяне полюбили его за высокую урожайность, прекрасную приспособляемость и легкость культивации. Чайный куст с темно-зелеными листьями сильно ветвится, его листья — плотные, хрустящие, эллипсовидные, с заостренным кончиком и зубчатым краем. А смешное название он получил за белые ворсинки молодых почек и острые, рельефные, округлые зубчики взрослых листиков. Готовый чай *Мао Се* нежный и мягкий как по характеру, так и по вкусу, с нотками жасмина в букете. Есть у этого чая и своя легенда.

Говорят, жил некогда благонравный монах, который упражнялся в даосских практиках *цигун*, желая обрести бессмертие. Как полагается монаху, ухаживал он и за чайными кустами, по весне делал чай, который затем пил сам и делал подношения божествам в кумирне. На алтарь, куда он ставил чашку, фрукты и благовония, повадился залезать краб, живущий в расщелине скалы у ручья. Краб лакомился фруктами, пил чай и наблюдал за упражнениями монаха. А потом начал повторять их, как мог. Через несколько лет монах исчез — видимо, достиг цели, потому что никто его больше не видел. А у краба, который теперь один продолжал практики, на панцире стали расти волосы...



Бэншань 本山 — один из четырех знаменитых сортов улунов из *Аньси*. Записи о нем впервые встречаются в «Чайном справочнике *Аньси*» 安溪茶业调查 (1937 г.): «Этот чай появился в 1870 г. под названием *Юаньсин*». *Юаньсин* означает «Круглый пробуждающий». По-русски такое название звучит странно, но крестьянам так не казалось. Круглый — потому что семена и листья у него более сферические в сравнении с другими сортами. А пробуждающий — потому что таким было действие этого чая. Росли чайные кусты *Юаньсин* в районе горы *Бэншань*. Другое название горы — *Яоян* 堯陽, поэтому иногда этот сорт называли и так.

В 1984 г. за чайным кустом окончательно утвердилось название *Бэншань*, под которым он был признан лучшим, и его определили для внедрения в сельское хозяйство. Отличительные особенности сорта — небольшие округлые листья и легкий цветочный букет готового чая.

Помимо этих знаменитых сортов, в *Аньси* выращивают *Мэй Чжань* 梅占, *Да Е Улун* 大叶乌龙, *Цзинь Гуаньинь* 金观音, *Фошоу* 佛手 и другие.





Уезд Пинхэ 平和县

Уезд Пинхэ 平和县 занимает 328 кв.км, на Юго-западе округа Чжанчжоу. Это зона субтропического муссонного климата. Среднегодовая температура составляет +21°C, безморозный период 355–359 дней, осадков за год выпадает в среднем 1663 мм. Около трети уезда занимают горы и холмы на Западе (максимальная высота 1544 м), остальная территория занята под сельское хозяйство, в котором чаю отводится не последняя роль. Здесь выращивают популярные на рынке культивары из соседнего уезда Аньси — Те Гуаньинь, Цзинь Гуаньинь, Хуан Дан и другие сорта, на основе которых делают улуны, красный и зеленый чай. Но визитной карточкой региона, помимо гигантских плантаций помело и других цитрусовых, является улун *Бай Я Цилань* 白芽奇兰 (Чудесная орхидея с белой почкой) из Пинхэ 平和.



Уезд Пиньхэ, круглый тулоу с высоты птичьего полета

Тулоу – традиционные жилища народности хакка

В Пинхэ, так же как в других уездах провинции, можно встретить круглые тулоу 土楼 (земляные дома). В общей сложности в Китае в наши дни их насчитывается около трех тысяч. Самый ранний из сохранившихся был построен в 769 г., во времена правления династии Тан, другие относятся к эпохам правления Сун и Юань, Сегодня они имеют статус национального достояния, это музеи под открытым небом. Но большинство тулоу построено в период с конца XVII и до второй половины XX в. В них до сих пор живут люди, представители хакка.

Хакка (на китайском языке записывается как кэцзя 客家) – субэтнос, основанный во времена династии Сун (960–1279) потомками уроженцев северного Китая (провинций Шаньдун, Шаньси и Хэнань), бежавшими на юг от войны. Коренные жители южных территорий звали их кэцзя 客家, что означает «пришлые семьи» или «гостевые семьи». От других представителей китайского этноса хакка отличаются собственным диалектом, обычаями и высокой социальной сплоченностью. Столкнувшись с враждебным отношением к себе со стороны местного населения, мигранты вынуждены были строить замкнутые жилые сооружения крепостного типа. В одном таком доме-крепости жили семьи, состоящие в близком родстве. На языке хакка эти поселения называются юань чжай 圆寨 (круглый лагерь).

«Тулоу» означает «земляная башня» или «земляной дом», хотя для постройки фундамента и нижней части стены использовали и кирпич, и камень (валуны в горных уездах, гранитные блоки в приморских районах). Такой фундамент гарантировал от подкопа со стороны врагов и наводнений (в прибрежных районах). Основным материалом для верхних ярусов была смесь из глины, песка и извести, которую укладывали, высушивая на солнце непосредственно на месте. Крышу покрывали прочными обожженными плитками. Часто рядом строили несколько сооружений – круглых или прямоугольных, объединенных в одну деревню. В таких земляных домах прохладно летом и тепло зимой. Они не продуваются ветром, не горят и не рушатся при землетрясениях.



Внутренний двор с колодцем в центре

Вход в тулоу, как правило, имеется только один. Это тяжелые массивные ворота, обитые железом. Вся жизнь клана проходит внутри, во внутреннем дворе. В самом центре двора находится «дом в доме», строение, где размещен алтарь предков. Также во дворе всегда есть как минимум один колодец. Со внутреннего двора на этажи ведут лестницы, соединенные внутренними балконами. Каждая отдельная семья занимает одну или несколько комнат на каждом из этажей. На первом располагаются кухни; двери и окна у них только во двор. На втором этаже находятся кладовки. На третьем этаже и выше – спальни с небольшими окнами вовне.

Сегодня хакка живут не только в тулоу. Местом исторического проживания этой народности являются провинции Фуцзянь, Гуандун и Цзянси. Но много их и на Тайване (около 20% населения острова), особенно в районах Синьчжу и Мяоли, есть также несколько компактных анклавов в уездах Тайнань и Пиндун, на юге острова. Общины хакка имеются в Гонконге и Сингапуре, Малайзии и Индонезии, Автралии, Океании и даже в Северной Америке.

Сегодня тулоу пустеют, но по-прежнему обитаемы: эта женщина провела здесь всю свою жизнь

***Бай Я Цилань* 白芽奇兰 (Чудесная орхидея с белой почкой).** По местному преданию, во времена правления императора Цяньлуна (1735–1795 гг.) в горах в районе Цилинсян 崎岭乡, у источника Шуйцзин крестьяне нашли чайное дерево, почки которого были очень светлыми, почти белыми. Чай, сделанный из них, был сладок на вкус и обладал тонким, орхидеевым ароматом. Спустя 250 лет, в 80-х гг. XX в., в чайном отделении Управления сельского хозяйства уезда Пинхэ материал, взятый с диких чайных кустов из Цилинсян, был клонирован и назван в честь предка *Бай Я Цилань*. В 1996 г. сорт был одобрен к внедрению в сельском хозяйстве провинции Фуцзянь, после чего неоднократно побеждал на чайных выставках провинциального, а затем и национального уровней.

В агрокультуре сорт 白芽奇兰 (C.sinensis cv.Baiya-qilan) относится к кустовой форме чайного растения. Показывает высокую устойчивость к неблагоприятным условиям окружающей среды — засухе и холоду. Ветвление полуоткрытое, плотное. Прилегание листьев к побегу горизонтальное. Листья продолговатые, темно-зеленые, блестящие, плоские, с заостренным кончиком и волнистым краем, текстура ломкая. Почки светло-зеленые, почти белые, густо опушенные. После периода зимнего покоя вегетацию начинает в марте, оптимальное время сбора – конец апреля и начало мая. В течение года можно снимать урожай четыре раза. Сорт высокоурожайный: сырье, собранное с 667 кв.м. плантаций, после обработки дает выход 130 кг готового чая улун.

Цикл обработки улуна Бай Я Цилань включает *цай чжай* 采摘 (сбор), *шай бао* 晒青 (завяливание на солнце), *жоу не* 揉捻 (сминание), *чу бэй* 初焙 (первичное запекание) и *чу бао жоу* 初包揉 (первичное скручивание), *фу бэй* 复焙 (повторное запекание) и *фу бао жоу* 复包揉 (повторное скручивание), *хун гань* 烘干 (горячая сушка), *шай фэн* 筛分 (просеивание), *фэн сюань* 风选 (сортировка), *цзянь ти* 拣剔 (отбор), *хун бэй* 烘焙 (горячая сушка), *бао чжуан* 包装 (упаковка). В зависимости от силы огня при запекании различают три разновидности готового улуна: *цин хо пэй* 轻火焙 (легкий), *чжун хо пэй* 中火焙 (средний) и *чуан тун тан пэй* 传统碳焙 (традиционный прогрев на углях).

Бай Я Цилань 白芽奇兰
«Чудесная орхидея с белой почкой»



Букет готового чая многогранный, древесно-ягодный с цветочными, пряными и бисквитными нотками. Аромат яркий, пряно-ягодный. Вкус сочный, мягкий, сладковатый, с легкой древесной терпкостью, ягодной кислинкой, нюансами специй и освежающим послевкусием.

Хороший выбор для расслабляющего чаепития во второй половине дня. Снимает усталость и психологическое напряжение, оживляет ум и освежает восприятие.



Уезд Чжаоань 诏安县

Уезд Чжаоань расположен у южной границы провинции Фуцзянь. Гористый рельеф, мягкий климат и плодородные почвы как нельзя лучше подходят для выращивания чая. В начале эпохи правления династии Цин местные крестьяне делали зеленый чай, в XIX в. освоили производство улунов по технологии, распространенной в соседнем округе Чаочжоу провинции Гуандун, а в XX в. начали делать и красные сорта.

Чжаоань Ба Сянь 诏安八仙 (Восемь бессмертных из Чжаоань). Официальная история сорта началась в 80-х гг. XX в. в чайном хозяйстве Тинъян 汀洋茶场, расположенном в районе горы Басянь Шань 八仙山 (гора Восьми бессмертных). Этому предшествовала 15-летняя работа агрономов хозяйства, в 1965 г. взявших материал для селекции с дикого чая, растущего в районе Сючжуань 秀篆镇 в горах на границе с округом Чаочжоу провинции Гуандун. В 1982 году под названием Ба Сянь сорт был представлен на совещании по оценке сортов, организованном муниципалитетом, где приняли участие представители чайных хозяйств из разных уездов. Через три года после первого успеха, в 1985 г., Ба Сянь получил признание и на национальном уровне, в рамках академического семинара, посвященного сортам улунов. Особенностью Ба Сянь является высокое содержание селена, что дало ему дополнительное преимущество в связи с дефицитом этого элемента в рационе жителей многих китайских провинций. И наконец, в ноябре 1986 г. Министерством сельского хозяйства провинции Фуцзянь он был рекомендован к разведению по всей стране. После этого неоднократно Ба Сянь Ча становился победителем престижных национальных выставок и конкурсов. В наши дни Ба Сянь выращивают не только на Юге Фуцзяни, но также в провинциях Гуандун, Гуанси, Цзянсу, Хунань и Сычуань.




27
人和家顺年年好



В агрокультуре сорт Чжаоань Ба Сянь относится к крупнолистной малой древовидной форме чайного растения *сяо цяому да е* 小乔木大叶. Это высокое деревце с хорошо развитой корневой системой. Вегетацию начинает рано и энергично, а осенью позже других переходит в фазу покоя. Молодые побеги длинные, с большим расстоянием между листьями и длинными междоузлиями, слабо опушенные. Почки тонкие и мелкие, стебли гибкие. Любит тень и обилие влаги. Плохо переносит холод. Сорт высокоурожайный — с одного гектара в среднем дает 2700 кг чайного листа. Готовый чай отличается высоким ароматом и насыщенным, плотным вкусом.

Чжаоань Ба Сянь 诏安八仙
«Восемь бессмертных из Чжаоань»

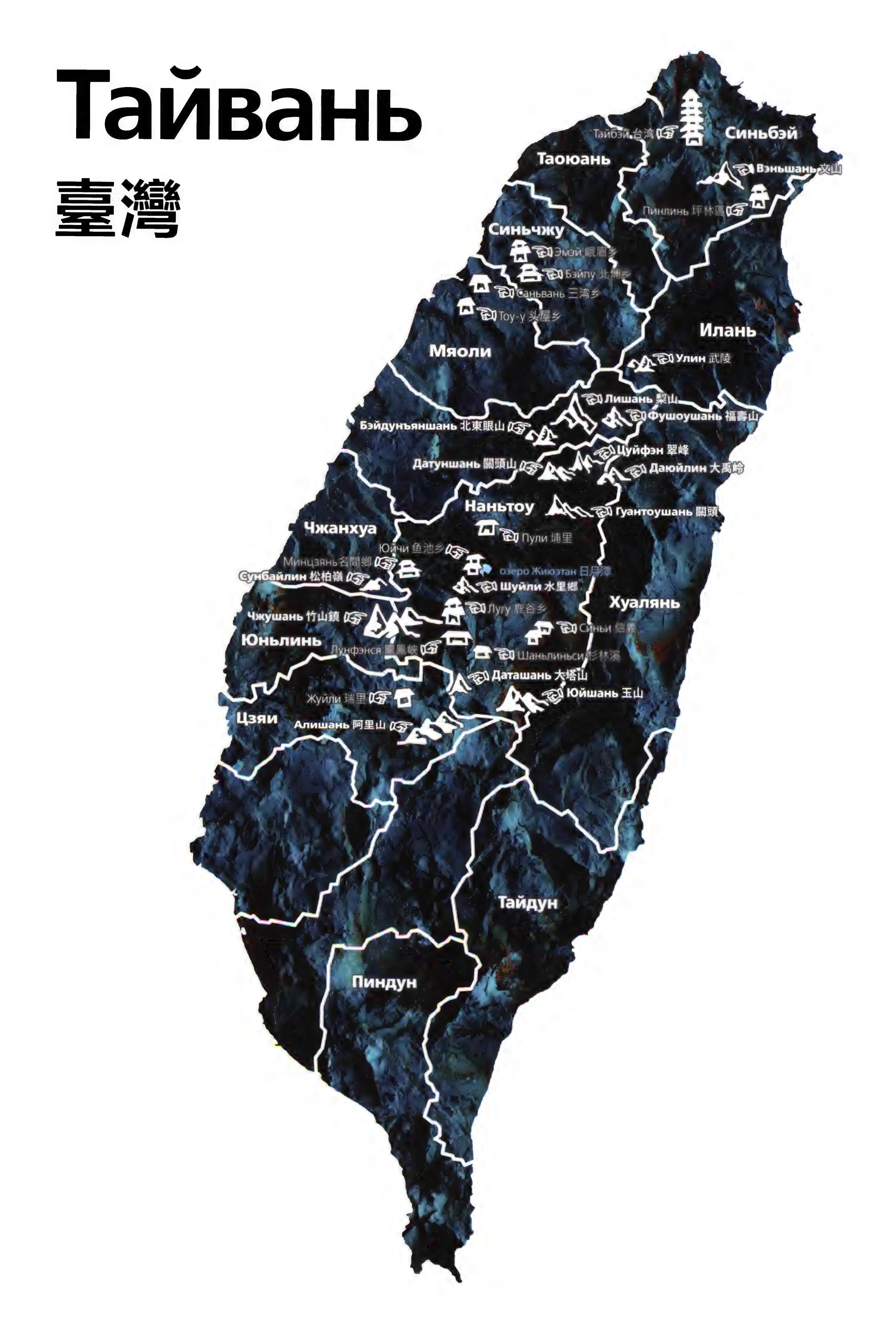


Букет готового чая свежий и яркий, многогранный, цветочно-ягодный с нотками пряных трав, зеленых яблок, спелого крыжовника, гвоздики и лайма. Аромат высокий и звонкий, полифонический, медово-цветочный. Вкус сочный, плотный, объемный, сладковатый, с легкой древесной терпкостью, ягодной кислинкой, нюансами специй и освежающим послевкусием.

Прекрасный церемониальный улун для торжественного случая или особого, чайного настроения. Содержит богатейшую палитру вкусовых и ароматических нот, смещающих восприятие в область красоты и гармонии.



Типичные будни чайного хозяйства



Тайвань
臺灣
Тайбэй 台湾
Синьбэй
Таоюань
Вэньшань 文山
Пинлинь 坪林區
Синьчжу
Эмэй 峨眉乡
Бэйпу 北埔乡
Саньвань 三湾乡
Тоу-у 头屋乡
Илань
Мяоли
Улин 武陵
Лишань 梨山
Фушоушань 福壽山
Бэйдунъяншань 北東眼山
Цуйфэн 翠峰
Датуншань 關頭山
Даюйлин 大禹岭
Наньтоу
Гуантоушань 關頭
Чжанхуа
Пули 埔里
Юйчи 鱼池乡
Минцзянь 名間鄉
озеро Жиюэтан 日月潭
Сунбайлин 松柏嶺
Шуйли 水里鄉
Хуалянь
Лугу 鹿谷乡
Чжушань 竹山鎮
Синьи
Юньлинь
Лунфэнся 龍鳳峽
Шаньлиньси 杉林溪
Даташань 大塔山
Юйшань 玉山
Жуйли 瑞里
Цзяи
Алишань 阿里山
Тайдун
Пиндун

Лаошань
высота садов **100–400 м**
площадь садов **2300 га**
температура **21,4 °С**
осадки **1986 мм**
влажность **75,5%**
специализация: **улун**

Мучжа
(Тайбэй)
высота садов **50–350 м**
площадь садов **100 га**
температура **22 °С**
осадки **2574 мм**
влажность **76%**
солнечных часов **553,2 за год**
специализация: **улун**

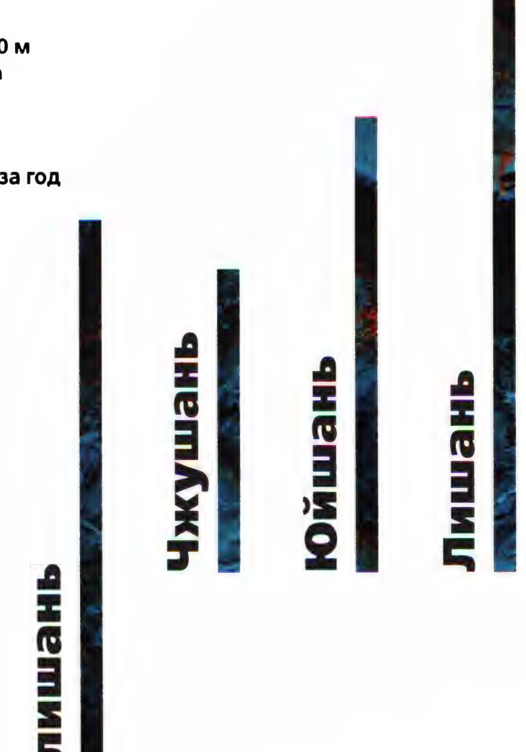
Таоюань
высота садов **50–300 м**
температура **22,6 °С**
осадки **1790 мм**
влажность **78,4%**
солнечных часов **553,2 за год**
почвы **краснозем, белый кварцит, темно-серый кремнистый песчаник, светло-серый песчаник**
специализация: **улун**

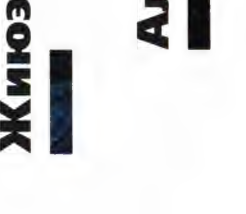
Синьчжу
высота садов **120–180 м**
температура **22,6 °С**
осадки **1718 мм**
влажность **79,1%**
солнечных часов **591,6 за год**
специализация: **улун, цитрусовый чай хакка**

Лугу
высота садов **500–800 м**
площадь садов **53 га**
температура **22,5 °С**
осадки **1825 мм**
специализация: **улун**

Жиюэтан
высота садов **750–900 м**
площадь садов **10 000 га**
температура **19,2 °С**
осадки **2401 мм**
влажность **82%**
солнечных часов **1646 за год**
специализация: **красный чай**

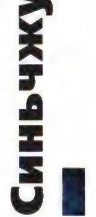
Алишань
высота садов **900–1650 м**
площадь садов **2500 га**
температура **15,7 °С**
осадки **3009 мм**
влажность **88,5%**
солнечных часов **1428 за год**
специализация: **улун**







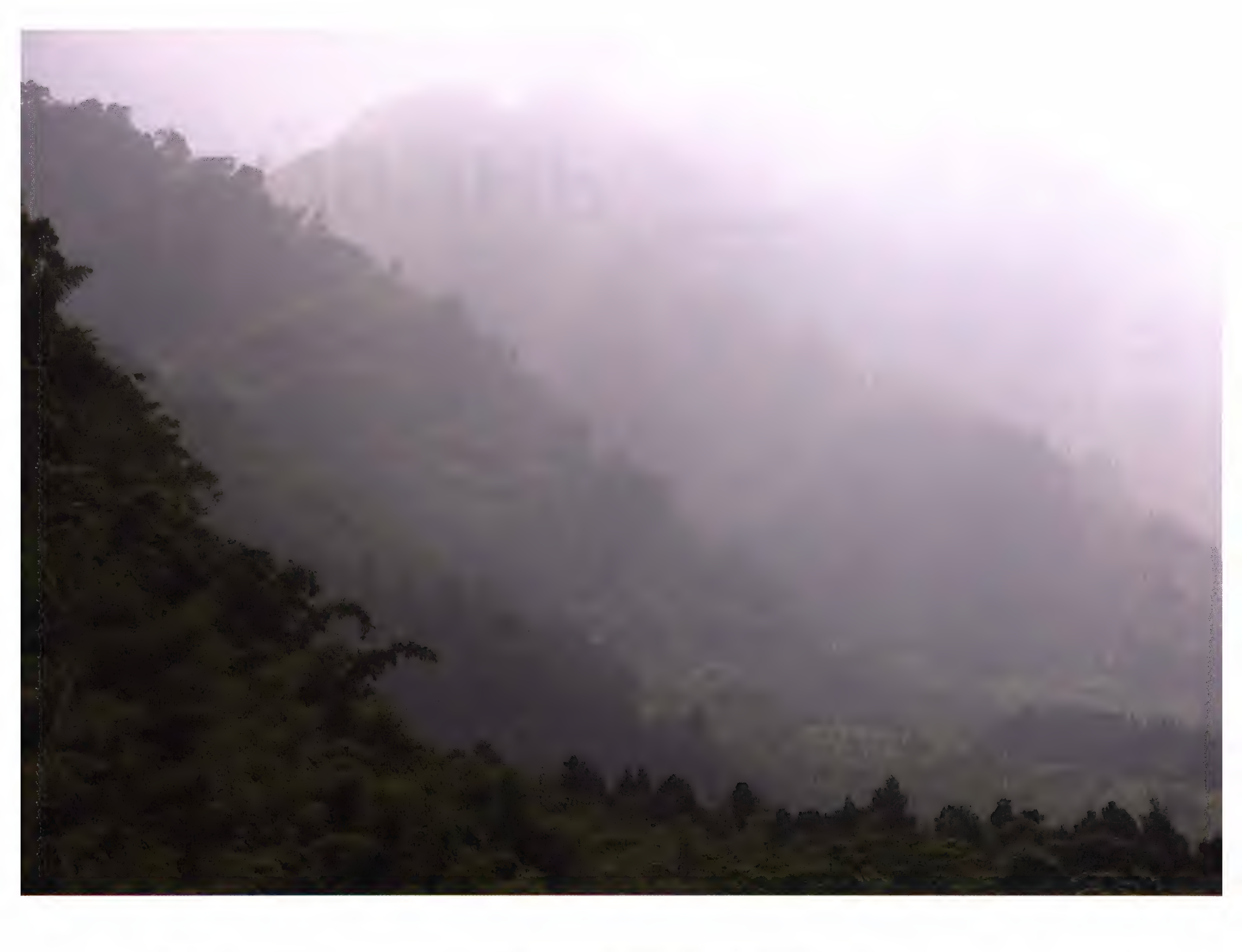




Чжушань
высота садов **1200–1600 м**
специализация: **улун**

Юйшань
высота садов **1200–1800 м**
специализация: **улун**

Лишань
высота садов **1200–2300 м**
температура **23 °С**
осадки **2401 мм**
влажность **80%**
солнечных часов **1708 за год**
специализация: **улун**

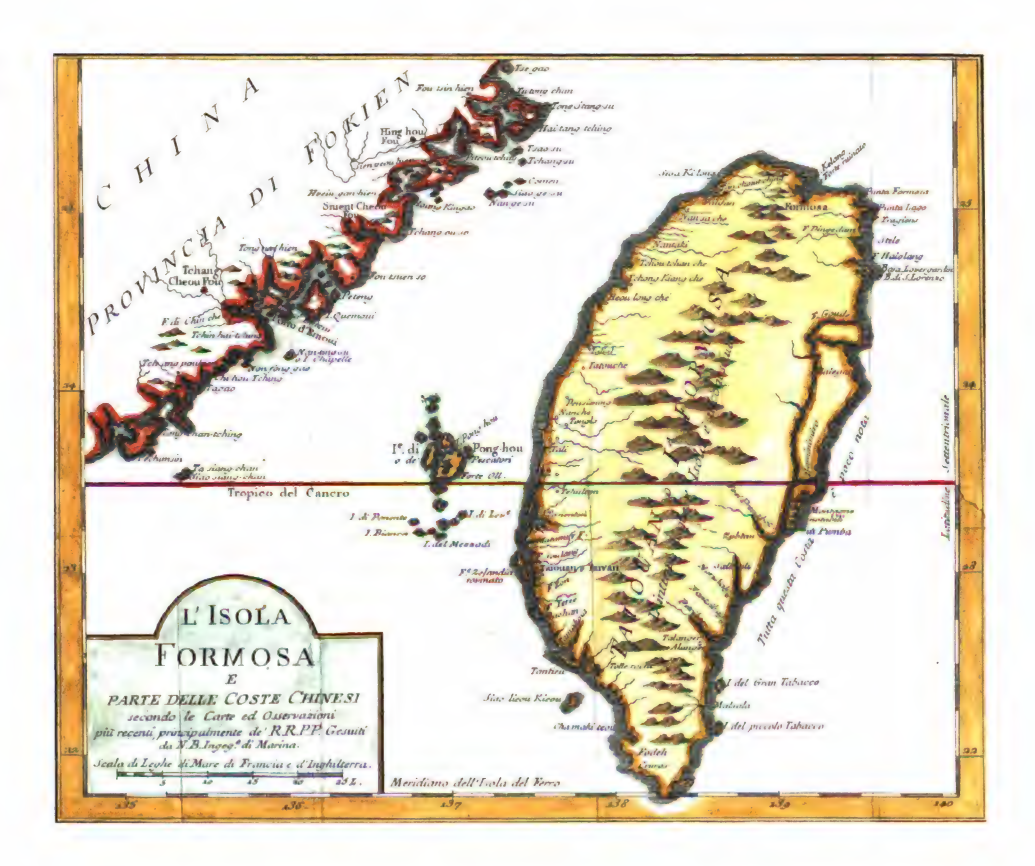


Тайвань впервые упоминают китайские исторические хроники *Сань Го Чжи* 三國志 (III в.) как *Ичжоу* 夷洲 (Остров варваров). С 260 г. на остров неоднократно прибывали китайские военные экспедиции, и в конце концов в XII в. его включили в состав Поднебесной как часть провинции Фуцзянь. Коренных жителей, находившихся на уровне развития неолита, вытесняли китайцы, приехавшие из провинций Фуцзянь и Гуандун. Аборигены отправлялись в горные районы, в то время как переселенцы осваивали прибрежные плодородные земли и развивали рыболовство в прибрежных водах.

На этом вторжения иноземцев на Тайвань не закончились. В XVI в. здесь пытались закрепиться японские феодалы и европейские пираты. В 1590 г. на остров проникли португальцы, в 1624 г. власть захватили голландцы из *Ост-Индской компании*, затем правление перешло к испанцам, после чего вновь вернулось к китайцам, которых в XIX в. разбили японцы, присоединившие остров к своим владениям. Наконец, в 1949 г. сюда эмигрировали потерпевшие поражение войска *Гоминьдана* во главе с *Чан Кайши* 蔣介石, администрацией, парламентом и значительной частью казны. Общее количество беженцев из континентального Китая на Тайвань тогда составило около двух миллионов человек. С поражения Японии во второй мировой войне в 1945 г. и по настоящее времени Тайвань формально входит в состав КНР.

中国国民党, Китайская национальная партия, была образована после Синьхай гэмин 辛亥革命, Синьхайской революции 1911 года

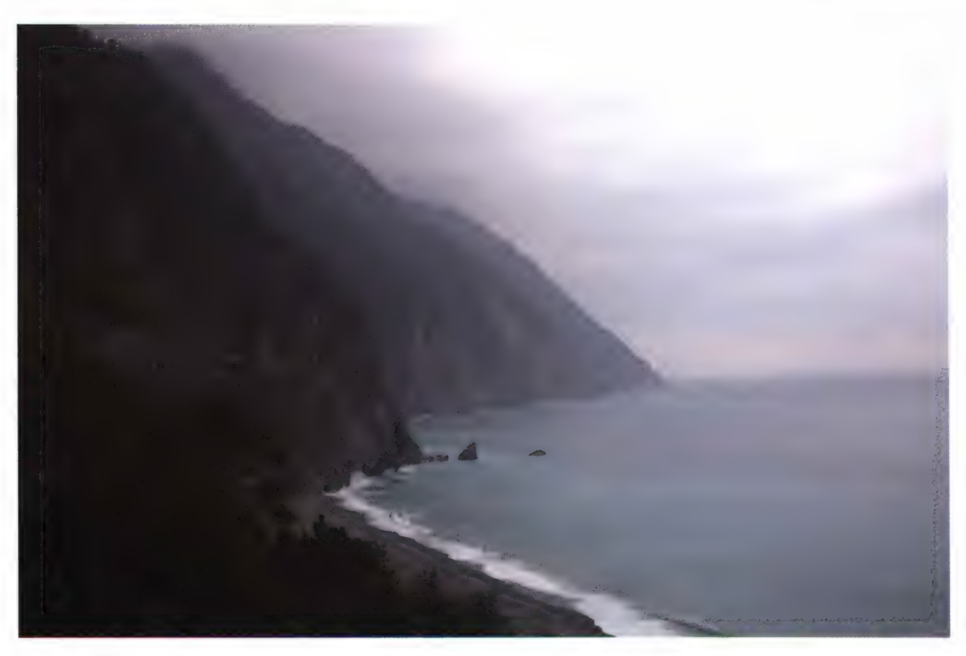
Название *Тайвань*, закрепившееся за островом в XVI в., имеет значение «плоское возвышение над заливом». Так именовали удобную для кораблей бухту с песчаной отмелью. Согласно другой версии, *Тайоан* называли свою землю *сирая* — одно из племен аборигенов. В западной картографии до новейшего времени преобладало португальское название острова — *Формоза*, что означает «*Прекрасный*».



Карта острова Формоза, XVIII в.

Остров вытянут с севера на юг на 394 км, ширина около 140 км, площадь 35834 км². Вдоль оси с севера на юг тянется *Тайвань Шаньмай* 台灣山脈 — горная цепь протяженностью 270 км, шириной до 80 км. Она состоит из четырех параллельных хребтов, разделенных долинами. Высшая точка — гора *Юйшань* 玉山 (Нефритовая гора, 3952 м). Горы круто обрываются к морю на востоке, на западе — пологи. В северной части расположены потухшие вулканы. Обильные осадки постоянно наполняют разветвленную речную сеть (около 151 больших и малых рек).

Вид на перевал Вулин, высота 3250 м



Восточное побережье острова

В нижней части склонов произрастают влажные вечнозеленые леса из панданусов, пальм, бамбуков, лиан; выше — широколиственные листопадные и смешанные леса из камфорного лавра, кипариса, ели, пихты, древовидных папоротников. Тропические леса отличаются большим разнообразием флоры (более 3000 видов) и фауны (более 20 000 видов). На высоте 3300 м леса замещают заросли кустарников рододендрона и высокогорные луга. На острове действуют 17 заказников, 20 биосферных заповедников, 8 национальных парков.

Климат на севере субтропический, на юге — тропический муссонный. Сумма осадков в равнинной части составляет 1500–2500 мм, в горах — свыше 5000 мм. В августе и сентябре часты тайфуны. С июня по август продолжается сезон дождей.

Для северной части острова характерна высокая облачность в течение всего года



Подготовка коробок и упаковка в них чая для отправки морем, начало XX столетия



Первые чайные растения появились на Тайване, по некоторым сведениям, в VIII веке вместе с очередной волной мигрантов с континента. Об этом свидетельствует недавняя находка тайваньских ученых. В районе *Люйгуйшань цю, Гаосюн* 高雄市六龟山区 (горы Шести Черепах) на высоте 1600 метров над уровнем моря в диком лесу была обнаружена роща из более чем тридцати древних чайных деревьев возрастом от 500 до 1200 лет. Но тогда буддизм не пустил на почве острова глубоких корней, а вместе с ним угасла и чайная традиция. Официальное упоминание «чая из *Юйчи* 龟池 и *Пули* 埔里» появляется только в XVIII в. в хрониках «*Шуйшалянь*» 水沙连 за 1717 г. Затем историк *Лянь Хэн* 连横 пишет о том, что в конце XVIII в. *Кэ Чао* 柯朝 привез чайные кусты из провинции Фуцзянь на Тайвань и посадил их в *Шиюйкэн* 楷龟坑 (в настоящее время район *Жуйфан* 瑞芳, городского округа *Синьбэй* 新北市). После того как в 1855 г. *Линь Фэн Чи* 林风池 привез чайные кусты из провинции Фуцзянь и посадил их в долине *Лугу* 鹿谷乡 (округ *Наньтоу* 南投), а в 1860 г. британский торговец Джон Додд (John Dodd) основал в Тайбэе чайную компанию, на острове началось распространение чайного дела.



Американская реклама тайваньского чая, конец XIX в.

На Запад тайваньский чай впервые попал под названием «*Формоза*» («*Formosa tea*»). Это был улун, известный сегодня под названием «*Дунфан Мэйжэнь*» 东方美人 (Восточная красавица).

Особенности горной почвы, морской тропический климат с жарким летом и мягкой зимой и обильные осадки создали благоприятные условия для размножения и вегетации новых гибридов. В XIX–XX вв. под чайные сады отводились лучшие сельскохозяйственные земли. В период японского правления (1895–1945 гг.) площадь плантаций увеличилась вдвое, а объем производства достиг 20 000 тонн.

Благодаря успешным экономическим реформам и притоку капитала в конце 60-х гг. XX в. на острове возник феномен «тайваньского экономического чуда». А вместе с ростом благосостояния граждан возник спрос на хороший чай. Тогда многие хозяйства переориентировались с экспорта в Америку, Европу и Японию на производство дорогого коллекционного чая для внутреннего потребления. Идеальные природные условия для роста чайных кустов и высокое мастерство производителей привели в 80-е гг. к появлению специфической тайваньской чайной культуры. Сегодня мы знаем ее как *гунфуча* 工夫茶.



Чайные плантации горы Лишань, высота около 2000 м над уровнем моря

Чайные плантации в горах Алишань

Тайваньские улуны

Классифицируя чаи Тайваня, их соотносят по высоте произрастания, по форме готового чая и по степени ферментации.

Высокогорным на Тайване называют чай, растущий на высоте свыше 1000 м в центральной части острова. Большинство плантаций располагается на средней высоте 700–1800 м. Равнинным называют чай, растущий на высоте до 400 м над уровнем моря. Равнинный чай не представляет особой ценности, но в северных регионах, где сады находятся на небольшой высоте, особенности почвы (смесь продуктов вулканической активности, органики и морских отложений), а также очень мягкий и влажный климат наделяют местные сорта превосходными качествами.
Скрученные вдоль оси чаи называют *Баочжуны* 包种, а сферически скрученные — *Улуны* (乌龙). Особняком стоит *Дунфан Мэйжэнь* 东方美人 (Восточная красавица): несмотря на специфическую форму скрутки, его относят к улунам.

По степени ферментации подавляющее большинство тайваньских сортов относят к слабоферментированным улунам *цинсян* 清香茶, технология производства которых практически ничем не отличается от южнофуцзянских, за исключением некоторых нюансов. Так, например, при изготовлении некоторых высокогорных сортов после *жоунянь* — «скрутки» (которая подразумевает промежуточную сушку после каждого «раскрытия листа») — финальную обжарку не делают, получая, по сути, *мао ча*.

На долинных фабриках дополнительно прожаривают чай в печи или высокотемпературном шкафу, получая при этом полуферментированный 半熟茶 или ферментированный 熟茶 чай. Отличаются они друг от друга временем прогрева *хун бэй* 烘焙. Самый знаменитый среди них — *Мучжа Тегуанинь* 木柵鐵觀音.



Высокогорный чай острова Тайвань. Нэнгао Да Шань

Как делают тайваньские улуны

Вэйдяо 萎凋

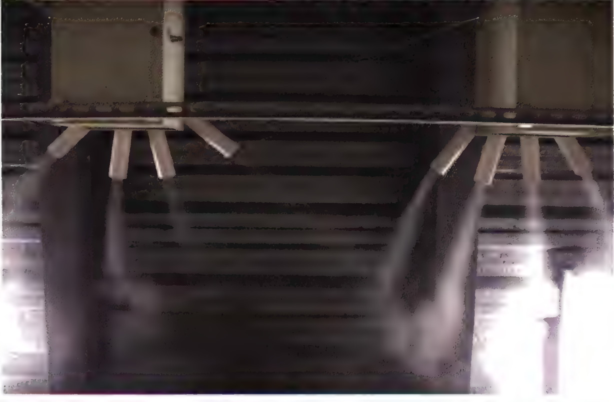
Собранный утром чайный лист проходит стадию *вэйдяо* (завяливание) на специально оборудованных площадках, закрытых навесами, позволяющими уберечь урожай от внезапного ливня или рассеять прямые солнечные лучи. Основным отличием тайваньских чайных ферм является их высокая технологичность. Лист раскладывают тонким слоем, из расчета примерно 1 кг на 1 кв.м. и через каждые 20–30 минут переворачивают. Оптимальная температура воздуха для этой операции 30–35°С. Продолжительность этапа в зависимости от погодных условий может составлять от 2 до 4 часов.


Подвяливание на открытом воздухе

Во многих хозяйствах для вэйдяо используют многоуровневые платформы. На время завяливания отсек отгораживается от общего помещения плотным занавесом, нужную температуру и влажность внутри поддерживают кондиционерами, пароразбрызгивателями и вентиляторами.


Загрузка свежего листа на платформу

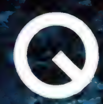
Когда листья потеряют 8–10% влаги, их перекладывают на плетеные бамбуковые поддоны, решетчатое дно которых позволяет чайному листу «дышать», и на мобильных стеллажах завозят в помещение.


Увлажнители воздуха подают в помещение пар

Цзоцин 做青 / Яоцин 摇青

После этапа вэйдяо чайные листья начинают понемногу сминать, запуская тем самым процесс ферментации. Эта операция называется *цзоцин* 做青 (обработка) или *яоцин* 摇青 (утряска). Лист сминают и встряхивают на ситах в течение примерно 10 минут. После встряхивания сырье оставляют в покое на 1–2 часа в прохладном помещении, где поддерживается постоянная температура (в период охлаждения +17°С ...+19°С) и влажность. По-китайски охлаждение-вылеживание называется *цзинчжи* 静置, или *лянцин* 晾.


Подвяленный лист готов к встряхиванию



вэйдяо 2–4 часа

цзоцин / яоцин 5–15 часов

Сминание-вылеживание идет в несколько приемов, в среднем необходимо 5–7 циклов. Весь этап может занимать от 4 до 15 часов. Чем меньше проходит времени, тем светлее будет цвет и свежее аромат готового чая.

Шацин 杀青 / Чаоцин 炒青

По достижении нужной степени ферментации (8–10% для Баочжунов, 15–25% для высокогорных улунов из центральной части острова и до 50–60% для Дунфан Мэй Жэнь) ее останавливают коротким прогревом в специальном устройстве, которое называется по-китайски гуньтун шацин цзи 滚筒杀青机 и представляет собой горизонтально установленный вращающийся барабан с подачей горячего воздуха. Температура в нем регулируется в пределах 160–220°C. Эта операция называется *шацин* 杀青 («убийство зелени»), либо *чаоцин* 炒青 (прожаривание). Во время этой операции лист теряет 35–40% влаги.



Встряхивание запускает в листе процесс ферментации



Температура в помещении строго контролируется



Вращающиеся барабаны гунтун цзи



ШАЦИН / ЧАОЦИН
5–10 минут

Жоунянь 揉捻 / Баожоу 包揉

Прогретый лист порциями по 12–14 кг помещают в полотняные мешки, завязывают их в форме шаров и отправляют в роллерное устройство *баожоу цзи* 包揉机, которое катает эти шары, скручивая и уплотняя содержимое. Через несколько минут мешок извлекают и раскрывают, содержимое высыпают в барабан-гунтун на несколько минут для того, чтобы расправить лист и одновременно подсушить его, но уже при менее высокой температуре (90–110°C). После этого лист вновь отправляют в мешок для скручивания и последующего расправления и сушки. Так повторяется 5–40 раз.

В некоторых хозяйствах этот этап называют *баожоу* 包揉 (заворачивание-разминание).

В производстве улунов хуншуй и дунфан мэйжэнь перед циклом баожоу добавляется стадия *шицзинь баофу хуэй жуань* 湿巾包覆回软 (влажной ферментации): маоча слегка увлажняют, складывают на подносы, укрыв мокрой тканью, и оставляют так на несколько часов для созревания.

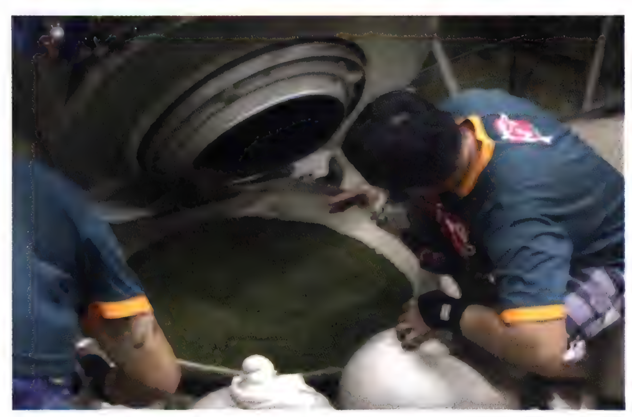
Когда делают улуны габа, то ферментацию проводят в барокамере, из которой откачивают воздух. В такой искусственно созданной анаэробной среде сырье находится от получаса до 10 часов. После ферментации чайный лист прогревают



Формирование чайных шаров



Устройство баожоу цзи в работе



Чайный полуфабрикат на этапе прогрева



Барокамера для производства улунов габа



Скручивание-сминание улуна габа в Наньтоу



ЖОУНЯНЬ / БАОЖОУ

2–4 часа

и скручивают, а затем вновь отправляют в барокамеру – и так минимум 3 раза, чтобы доля ГАМК в конечном продукте составила около 150 мг/100 г.

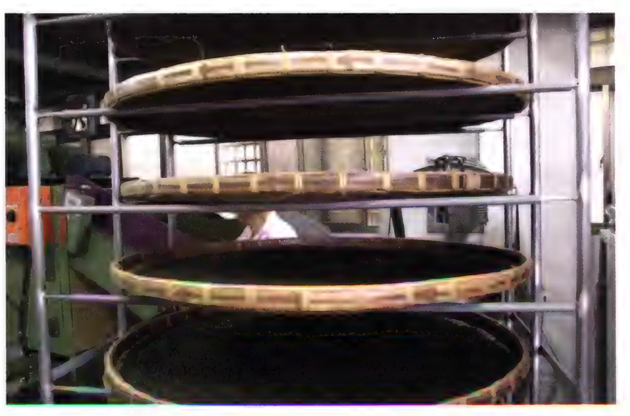
Ганьцзао 干燥 /Хунбэй 烘焙

После многократного сминания чайный лист необходимо просушить до полного выпаривания влаги. Финальную сушку *ганьцзао* проводят в электрической печи, внутри которой чай перемещается на движущейся ленте при температуре (60–70°С). Сушку проводят в несколько приемов, чередуя прогрев и остывание на бамбуковых ситах.

В некоторых хозяйствах финальный прогрев делают традиционным способом *хунбэй* 烘焙 в корзинах над тлеющими углями. Температура и длительность этого этапа зависит от конкретного сорта и предпочтений мастера-технолога.

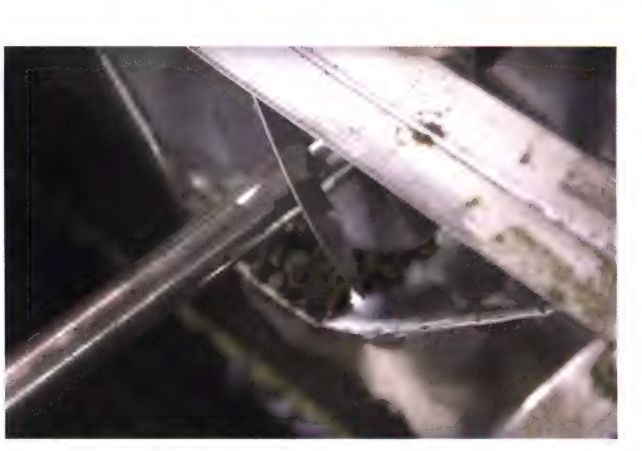
Тяоча 挑茶

Готовый чай перебирают и просеивают, убирают некондиционный лист и крошку (по-китайски такая переборка называется *тяо ча* 挑茶), сортируют и удаляют черенки (*тяо гань* 挑秆). Все эти операции проделывают и с помощью специальных устройств, и вручную.


Маоча готов к сушке на конвейере


Маоча перед финальной сушкой в шкафу


Переборка готового чая вручную


Машинка для откусывания черенков тяо гань цзи


Тяо гань цзи не только откусывают черенки, но и сортируют чай


ГАНЬЦЗАО / ХУНБЭЙ
2–3 часа

Красный чай на острове чаще называют черным. Его начали делать в период японского правления в начале XX в. Японцы планировали таким образом конкурировать с индийским аналогом и производить красный (черный) чай в значительных объемах. Для этого они создали *Тайваньскую чайную опытную станцию*. За более чем столетнюю историю развития на острове сформировалось три «красных» направления.

Тайвань. Лао Ча или старый чай. Коллекционный чай



В основе первого — сырье с кустов ассамики, адаптированной к условиям острова, и гибридов, выведенных на ее основе. Самый известный из них — *TTES18*, или *Руби-18* (он же *Хун Юй* 紅玉 Красный нефрит). Старейшие посадки (около 10 000 га) находятся на холмах 700–1000 м вокруг озера *Жиюэтан* 日月潭 (Озеро Солнца и Луны), где есть все необходимые условия для процветания чайного растения. Здесь же расположена старейшая чайная фабрика острова *Жиюэтан Лаочачан* 日月潭老茶厂. Особенности тайваньского микроклимата добавляют к сочному и глубокому букету ассамики нотки меда и фруктов. *Руби-18* легко узнать по специфическим ноткам ментола, корицы и камфорного дерева.

Другой ставший уже классическим тип красного тайваньского чая в основе имеет сырье с тех же чайных кустов, что идут на производство улунов: *Цзинь Сюань*, *Цинсинь Улун*, *Сы Цзи Чунь* и других. Обрабатывают по традиционной «красной» технологии с этапом ферментации *фа цзяо* 发酵 (влажная ферментация, на Тайване часто произносится *фа сяо*) сразу после первичного завяливания и финальной сушкой в шкафу или печи. Тонкостью и красотой они обязаны уникальной терруарности — богатством, заложенным природой, а также безупречным исполнением мастеров-технологов.

Третья категория красных тайваньских чаев — это *Хуншуй Улун* 红水烏龍 (Улун красной воды), прошедший после многократной скрутки с открытием листа дополнительный этап *фа цзяо*, когда *мао ча* увлажняют, укладывают в корзины, укрывают сверху тканью и оставляют на несколько часов на созревание, после чего прогревают в корзинах над углем, в сушильном шкафу или печи.

Рассказ о современных чайных трендах Тайваня будет неполным без упоминания о *Лаоча* 老茶 (Старый чай), мода на который в конце XX в. появилась на острове. Относится к категории *шу* 熟 (выдержанных) чаев, которые после изготовления закладывают на многолетнюю ферментацию.

Когда в результате благоприятных погодных условий фермеры получают большой урожай высококачественного сырья, которое рассчитывают продать по высокой цене, часть собранного *мао ча* не прожаривают, а закладывают на многолетнюю выдержку в запечатанных глиняных сосудах. Раз в несколько лет их распечатывают и прогревают чай на медленном огне. Старение улуна, происходящее в условиях низкой влажности и минимального доступа кислорода, способно развить большую многогранность вкуса и аромата.

ГАМК обеспечивает передачу нервных импульсов между клетками мозга, являясь его основным тормозным медиатором. Дефицит приводит к возникновению очагов возбуждения в основных участках мозга и нарушению функций, которые они обеспечивают. Результаты длительной нехватки ГАМК – невнимательность, повышенная раздражительность, бессонница, депрессия и нервные расстройства.

И завершает обзор основных сортов чая, производимого на Тайване, высоко технологичный Габа-чай. Появившийся в 80-е годы XX века в Японии, этот сорт чая проходит этап анаэробной ферментации, что позволяет выделить из сырья гамма-аминомасляную кислоту (ГАМК, *GABA*), ценный нейротрансмиттер.

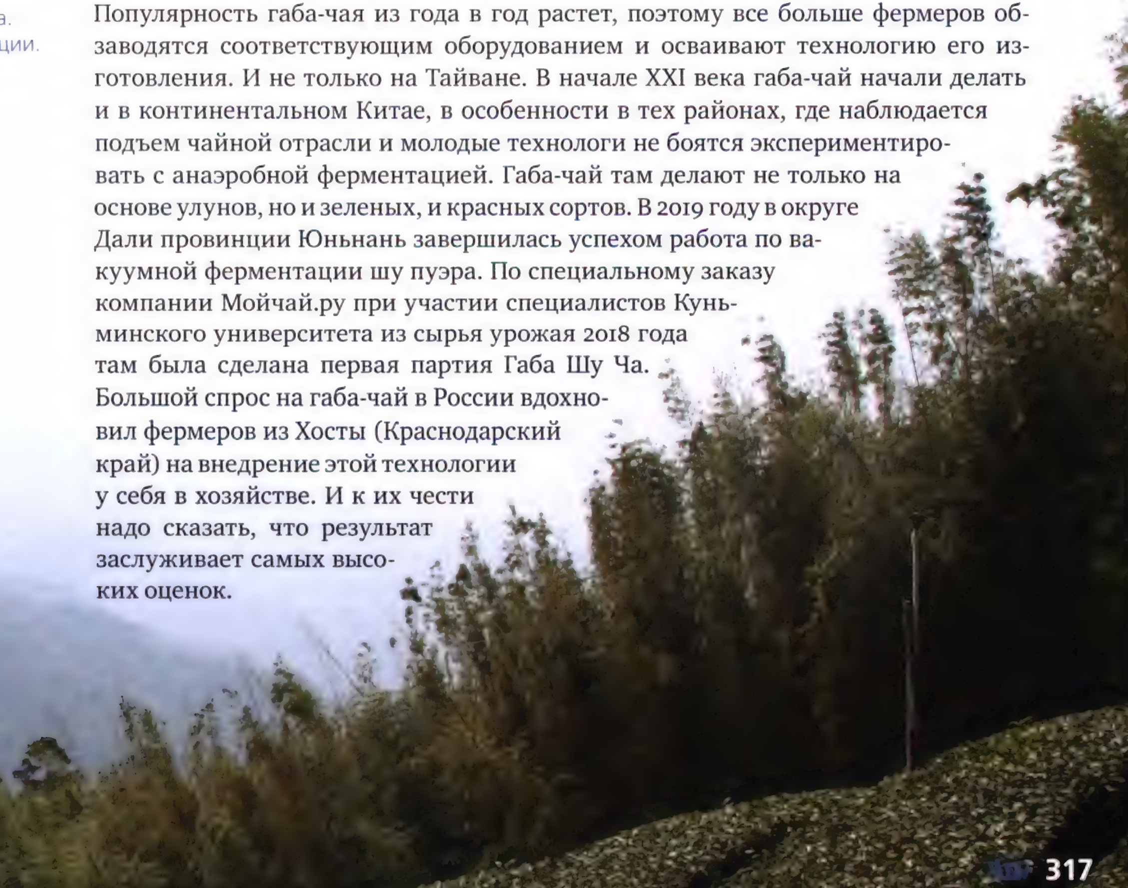
В 1987 г. команда японских ученых *Национального центра по изучению чая Тяньцзин Чжи* под руководством доктора *Цусида* обнаружила высокое содержание ГАМК в чайном листе, подвергнутом анаэробной ферментации (без доступа кислорода). При традиционной ферментации чая в присутствии кислорода в незначительных количествах ГАМК в нем также образуются, но преобладают глютаминовая и аспарагиновая кислоты. Во время анаэробной ферментации преобразование веществ происходит несколько иначе: глютаминовая кислота преобразуется в ГАМК, а аспарагиновая — в аланин. Полученная таким путем ГАМК прекрасно усваивается. Уже через год после открытия в 1989 г. в Японии Габа-чай получил широкое распространение и на Тайване. Делают его в равнинных районах круглый год на основе сырья сортов *Сы Цзи Чунь* и *Цзинь Сюань*. В высокогорных районах производства также имеются, но сырьем в таком случае служит летний урожай, богатый аминокислотами и ферментами, но наименее интересный на вкус. Объемы такого производства невелики, но по качеству и цене чай значительно превышает равнинные аналоги.

Производство Габа-чая — дело не сложное, но требующее дополнительного труда. Чтобы содержание ГАМК было не менее 0,15%, или 150 мг/100 г, подвяленное сырье прогревают и скручивают традиционным способом, а затем помещают в большой металлический контейнер, из которого откачивают воздух, и оставляют на несколько часов для дополнительной анаэробной ферментации. Как и в случае с обычным улуном, скручивают и прогревают несколько раз, чтобы лист ферментировался равномерно. То же касается и ферментации в вакууме. Тогда в клеточном соке преобразование веществ станет полноценным и доля ГАМК в конечном продукте составит 0,15–0,3%.

Габа чай Тайваня. Gaba Tea. Чай вакуумной ферментации. Габа-чай



Популярность габа-чая из года в год растет, поэтому все больше фермеров обзаводятся соответствующим оборудованием и осваивают технологию его изготовления. И не только на Тайване. В начале XXI века габа-чай начали делать и в континентальном Китае, в особенности в тех районах, где наблюдается подъем чайной отрасли и молодые технологи не боятся экспериментировать с анаэробной ферментацией. Габа-чай там делают не только на основе улунов, но и зеленых, и красных сортов. В 2019 году в округе Дали провинции Юньнань завершилась успехом работа по вакуумной ферментации шу пуэра. По специальному заказу компании Мойчай.ру при участии специалистов Куньминского университета из сырья урожая 2018 года там была сделана первая партия Габа Шу Ча. Большой спрос на габа-чай в России вдохновил фермеров из Хосты (Краснодарский край) на внедрение этой технологии у себя в хозяйстве. И к их чести надо сказать, что результат заслуживает самых высоких оценок.



Лишань Гаошань Мисян Улун 梨山高山蜜香
Высокогорный улун с Грушевой горы «Медовый аромат»



Крупные, тяжелые, глянцевые шарики зеленовато-оливковых тонов с небольшими желтыми черенками при заваривании дают прозрачный настой светлого золотистого оттенка.

Букет готового чая яркий, многогранный, травянисто-цветочный, с пряными, медовыми, бисквитными и ягодными нотками. Вкус сочный, маслянистый, объемный, сладковатый, с легкой кислинкой и нюансами специй — раскрывается постепенно, меняясь на протяжении чаепития. Игривый и звонкий, медово-цветочный аромат. Послевкусие сочное и долгое.

Прекрасный церемониальный чай, который поднимает над суетой, рождает чувство радости и доверия к происходящему, а мыслям придает легкость и направляет их в конструктивное русло.

Вэньшань Баочжун Улун 文山包种
«Баочжун из Вэньшань»



Желто-зеленые с оттенком индиго изогнутые жгутики скрученных листиков при заваривании дают прозрачный настой желто-зеленого оттенка.

Букет готового чая свежий, утонченный, травянисто-цветочный с нотками молодых орешков, персиков и пряностей. Аромат нежный, проникновенный, умиротворяющий. Вкус мягкий, текучий, маслянистый, обволакивающий, отчетливо сладкий, с легкой лимонной кислинкой и нюансами специй. Сочное, освежающее послевкусие.

Жиюэтан Хунча 日月潭红茶
«Красный чай с Озера Солнца и Луны»



Большие темно-коричневые жгутики скрученных листьев с тонкими черенками при заваривании дают прозрачный настой красивого рубиново-каштанового оттенка.

Букет готового чая яркий, фруктово-цветочный с нотками вишни, мяты и камфары. Прекрасный, насыщенный аромат. Вкус крепкий, чрезвычайно сочный, скользящий, чуть терпкий, с великолепной цитрусовой кислинкой. Выразительное долгое освежающее послевкусие.

Чай с безупречным вкусом и ароматом, украшение чайной коллекции. Воздействие мягкое стимулирующее и согревающее: утоляет физическую и эмоциональную жажду, наполняет спокойствием и силой.

Шаньлиньси Хун Улун 杉林溪红乌龙
«Красный улун из Шиньлиньси»



Букет готового чая полифонический, изысканный, сдержанный, со сладкими нотками цветов, свежевыпеченного хлеба, меда и пряностей. Аромат тягучий, томный, сливочный, на стенках остывающей чашки очень стойкий. Вкус мягкий, маслянистый, плотный, в первых проливах преобладает сладость, которая в середине чаепития сменяется освежающей кислинкой. Великолепное сочное и шелковистое послевкусие.

Совершенно особенный и самобытный продукт, удачно сочетающий достоинства красного чая, сильноферментированного уишаньского и классического тайваньского улунов. Идеальный кандидат для закладки на длительное хранение.

Алишань Лао Ча 阿里山老茶
«Выдержанный чай из Алишань»



Букет готового чая зрелый и многогранный с древесными, коньячными, ванильными, бисквитными, сливочными, шоколадными, фруктовыми и кофейными нотками. Все оттенки мягкие, спокойные, сглаженные временем, сливаются в великолепную «чэнь юнь» — «мелодию выдержанного чая». Густой, глубокий аромат. Вкус очень мягкий, шелковистый, сладковатый, с тонкой древесной горчинкой и кислинкой сухих ягод. Послевкусие долгое, чистое, сочное.

Превосходный церемониальный чай для гурманов и искушенных любителей. Особенно актуален будет в сырую холодную погоду, при физических и психологических перегрузках, упадке сил и эмоциональном дефиците.

Цзиньсюань Габа 金萱佳叶龙茶
«Габа-чай Огненный цветок»



Букет готового чая теплый, объемный, фруктово-хлебный с нотками муската, корицы, гвоздики, кураги и чернослива. Вкус тонкий, мягкий, сочный, шелковистый, с легкой кислинкой и сладковатыми нюансами сухофруктов. Раскрывается ровно, сохраняя основную мелодию на протяжении всего чаепития. Нежный медово-цветочный аромат. Долгое освежающее послевкусие.

Отличный выбор для повседневного чаепития — с сочным, мягким вкусом и легким тонизирующим воздействием.

Тайваньская чайная опытная станция

Тайваньская чайная опытная станция была основана в 1903 г. в период японской оккупации. Первоначально здесь велись работы по адаптации индийской Ассамики и скрещиванию ее с местными сортами Баоко Цинсинь Улун 包括青心烏龍, Цинсинь Дамао 青心大冇 (другое название Цинсинь Дапан, 青心大胖), Да Е Улун 大葉烏龍茶 и Иньчжи Хунсинь 硬枝红心. Полученный селекционный материал затем был высажен в Наньтоу, и с 1926 г. под патронажем Станции началось производство красного чая из выращенных гибридов. После успеха на Всемирной выставке в Париже в 1934 г. экспорт чая набрал обороты и в 1937 г. составил 5810 т.

В 1968 г. у станции появились отделения:

- *Вэньшань 文山 располагается в Шидин, Тайбэй, занимается исследованием и развитием Баочжунов,*
- *Юйчи 魚池 располагается в Юйчи, Наньтоу, занимается исследованием и развитием высокогорных сортов и красного чая в центральных районах,*
- *Тайдун 臺東 находится в Луе, Тайдун, отвечает за развитие чайной отрасли в восточных районах,*
- *Дундин 凍頂 находится в Лугу, Наньтоу, занимается вопросами развития Дундина и других высокогорных сортов центральной части острова.*



Главное и старейшее отделение располагается в районе Янмэй 楊梅區, Таоюань 桃園市. С 2003 г. Тайваньская чайная опытная станция называется Tea Research and Extension Station (TRES). Сегодня TRES – это институт мирового значения, где ведутся научные работы по селекции чайного растения и оптимизации борьбы с вредителями, внедрению органических технологий и совершенствованию оборудования для обработки сырья, где обучаются тысячи будущих технологов и фермеров. На базе института TRES вывели такие знаменитые сегодня сорта, как TTES №12, более известный как Цзинь Сюань 金萱, TTES №13, впоследствии получивший название Цуй Юй 翠玉 (Изумруд), TTES №18, он же Руби-18 или Хун Юй 红玉 (Красный нефрит), TTES №19, или Би Юй 碧玉 (Зеленый нефрит), TTES №20, или Инсян 迎香 (Приветливый аромат), TTES № 21, или Хун Юнь 紅韻 (Красная мелодия) и другие.

Чайные районы Тайваня

Чайные сады на Тайване занимают 20 000 га, а ежегодный объем готового чая составляет 20 000 т, из которых примерно четверть уходит на экспорт. Чай выращивают почти во всех районах острова, но лучший делают на севере и в центральной высокогорной части.

Северо-восток

Район *Пинлинь,* 坪林

В общей сложности чайные сады на северо-востоке занимают 2300 га в районах *Вэньшань* 文山, *Наньган* 南港, *Синьбэй* 新北, *Пинлинь* 坪林, *Шидин* 石碇 и *Шэнькэн* 深坑. Самый живописный из них, *Пинлинь*, включает водохранилище, образованное рекой *Даньшуй*, и прилегающие к нему холмы, изобилующие источниками. Водохранилище снабжает питьевой водой столицу Тайбэй и север острова, поэтому территория эта — природоохранная. Несмотря на то что высота чайных садов здесь не превышает 400 м, визитная карточка здешних чаеводов, *Вэньшань Баочжун* 文山包種茶, отличается мягким вкусом и ярким цветочным ароматом.

Тайвань, Пинлинь. Родина Вэйшань баочжуна



***Баочжун* 包種.** Сорт ведет историю с XVIII в., когда вместе с чайными кустами из *Уишань* пришла и технология обработки листа, о чем напоминает продольная скрутка.

Баочжун означает «завернутый»: так называли готовый чай, упакованный в прямоугольные бумажные свертки порциями в 4 ляна (150 грамм). Его отправляли на континент, где смешивали с живыми цветами, как основу для ароматизированного чая.. Во второй половине XX в., когда его производители переориентировались на местный рынок высококачественных чаев, *Баочжун* стали выделывать так, чтобы раскрыть и подчеркнуть естественные цветочные нюансы вкуса и аромата.

Район Мучжа, 木柵

Район *Мучжа* 木柵 — пригород Тайбэя 台北. Название *Мучжа* («Деревянная изгородь») осталось с тех времен, когда переселенцы с континента огораживали свои селения от тайваньских аборигенов. С 1960 г. правительство Тайваня активно продвигает развитие чайного дела в этом регионе. Сейчас под сады занято более 100 га земли.

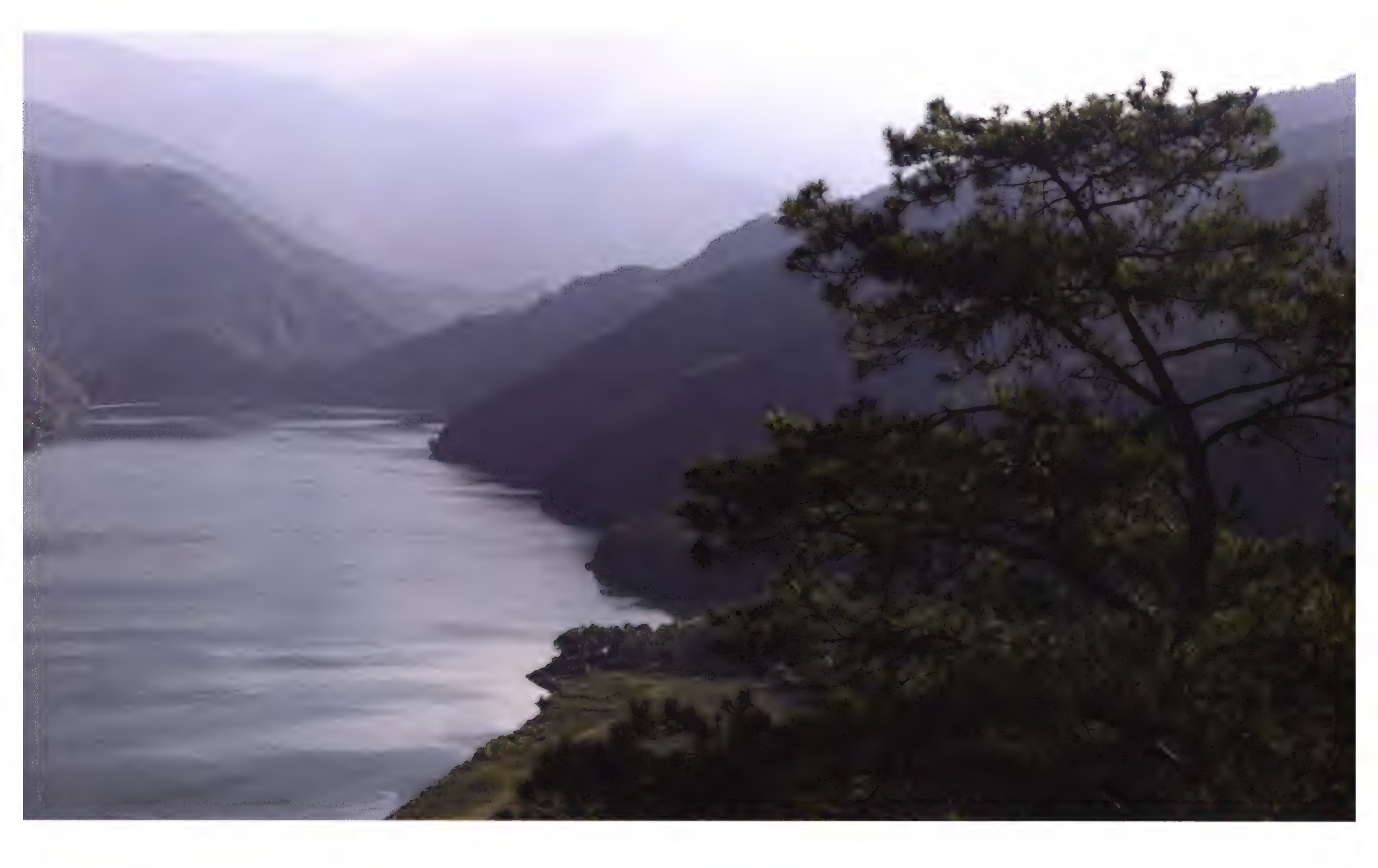


Мучжа Тегуаньинь **木柵鐵觀音.** Главный чай района — сферически скрученный *Мучжа Тегуаньинь*, который обрабатывают по южнофуцзянскому методу, но сильно прожаривают. Готовый чай не похож на континентальный. Его отличает пряный теплый букет с характерной «тайваньской мелодией».

Район *Таоюань*, 桃園市

Таоюань 桃園市 находится примерно в 40 км на юго-запад от Тэйбэя и занимает площадь 1220 км². В древности на этих землях проживали представители народностей *таокас*, *кетангалан* и *атаял*. В начале XVII в. на побережье обосновались испанцы, впоследствии вытесненные голландцами, однако европейцы не углублялись на территорию будущего уезда. В XVIII в. началось освоение этих земель переселенцами с материка: *хакка* из провинции Гуандун и *хохло* из провинции Фуцзянь (что впоследствии привело к противостоянию двух общин). *Хакка* выращивали персики, поэтому местность вскоре стали называть *Таоюань*, что означает Персиковый сад. Чайные плантации появились здесь значительно позже, в период японского правления в конце XIX в. Сейчас центром чайного дела в районе является *Даси Лаочачан* 大溪老茶廠 (Старый чайный завод *Даси*), основанный в 1899 г. Специализируется на выпуске улунов на основе сорта *Сы Цзи Чунь*.

Сы Цзи Чунь **四季春 (Весна четырех сезонов).** Один из самых популярных тайваньских улунов, появился в 80-х годах XX века в результате селекции местных сортов чайного региона *Мучжа*. За бурную вегетацию (урожай снимают до 6 раз в год) крестьяне называли здешний чай *Датоу Хуэй*, что можно условно перевести как *Блестящий главарь*. Но слава пришла к этому сорту только когда чаевод *Ли Чай Юань* дал ему красивое, благозвучное имя (四季春 означает «Весна круглый год», в русскоязычном чайном сообществе за сортом закрепилось название «Весна четырех сезонов»). Сделанный в любое время года *Сы Цзи Чунь* отличается нежным, легким вкусом и цветочным ароматом, несмотря на то что его выращивают на плантациях, расположенных относительно невысоко.



Северо-запад

Синьчжу 新竹

В древности эти земли населяли аборигены *таокасы*, пока в 1691 г. сюда не переселилось около 180 семей из Фуцзяни. С их поселения началось развитие порта и освоение прибрежной полосы. В 1725 г. пришла вторая волна переселенцев с материка — *хакка*. Так постепенно возник *Синьчжуши* 新竹市 (Новый бамбуковый город) на месте старого поселения *Чжуцзянь*, и сложилась современная модель заселения уезда: на побережье — выходцы из Фуцзяни, в центре — *хакка*, в восточной горной части — аборигены. В 1878 г. для управления северной частью Тайваня была образована Тайбэйская управа 台北府, а в 1889 г. из уезда *Синьчжу* выделили отдельный уезд *Мяоли* 苗栗.

Бурное развитие чайного дела началось здесь в XIX в., и связано оно с появлением знаменитого чая *Дунфан Мэйжэнь*, который по традиции производят в районах *Эмэй* 峨眉鄉 и *Бэйпу* 北埔鄉.

Мяоли-сян 苗栗縣

Название уезда является фонетической записью слов языка *хакка* — 猫里 («кошачья деревня»). Самостоятельной административной единицей уезд стал в 1889 г., когда чайное дело уже шло полным ходом на территории сел *Тоушан* и *Саньвань*, где делали *Дунфан Мэйжэнь* на экспорт. До сих пор для обозначения этого чая здесь применяется название той поры — *Фаньчжуан Улун*.

Суань Гань Ча 酸甘茶 **(Кисло-сладкий чай)** — цитрусовый чай народности хакка. В континентальном Китае для приготовления цитрусового напитка на основе чая обычно используют тонкокожие мандарины, а на Тайване любят чай в помело. *Маоча* помещают в помело, из которого предварительно вынимают мякоть (очень важно не повредить при этом кожицу) и прогрева-

ют в печи, потом просушивают на солнце, чередуя эти этапы в течение трех месяцев. Эту технику называют *Цзючжэн Цзюшай* 九蒸九曬 — «девять раз пропарить, девять раз просушить». Созревший таким образом чай считается наилучшим средством от кашля, простуды и других недугов.

Тайвань. Родина чая Дун Фан Мэй Жэнь — Синьчжу



***Дунфан Мэйжэнь* 東方美人茶 (Восточная красавица)** — один из самых знаменитых чаев Тайваня. Имеет множество имен. За пестроту оттенков (от серебристого до темно-бордового) его называли *Усэ Улун* 五色乌龙 (Пятицветный улун). За обилие ворса на почках — *Байхао Улун* 白毫乌龙 (Беловорсистый улун). В Европе в конце XIX в. его знали как *Формоза Улун*. А поначалу его называли *Пэнфэн* 膨风茶, что в переводе означает «Чай хвастуна».

Говорят, что появился он в результате неожиданного нашествия насекомых на чайные плантации. Владельцу-чаеводу ничего не оставалось, как собрать урожай, сделать чай и попытаться продать его. На удивление, чай оказался хорош, и в городе на рынке его быстро раскупили, о чем счастливый чаевод, вернувшись в деревню, рассказал соседям. Соседи решили, что фермер хвастается. Когда чай стал популярен, из соображений благозвучия торговцы сменили иероглиф *пэн* 膨 («разбухающий») на другой *пэн* 椪 (название рода вечнозеленых растений).

Свежесобранные побеги Восточной красавицы



С тех пор в создании чая участвуют маленькие кузнечики *сяо люй е чань* 小绿叶蝉 (другое название *ючэн фучэньцзы* 又称浮尘子) или *Jacobiasca formosana* — вредители риса и злаков. Поврежденные от их укусов листья в качестве самозащиты вырабатывают вещество фитоалексин Терпеноид (*phytoalexin Terpenoid*), отталкивающее насекомых. Во время ферментации и последующего нагрева из него образуется хотриенол (*hotrienol*), который и придает мускатные нотки Восточной красавице.



Это один из самых «органических» чаев, на котором не используют пестициды, иначе насекомые держались бы от него подальше. Поскольку кузнечики не переносят холода, *Дунфан Мэйжэнь* традиционно производят летом, через 10 дней после праздника Драконьих лодок (обычно приходится на июнь). Историческая родина сорта — северные уезды *Синьчжу* и *Мяоли*, но с недавних пор его делают также в *Пинлинь* и *Шидин*. Кроме того, существует и высокогорный *Дунфан Мэйжэнь* из *Алишань*.

Самый необычный чай острова Тайвань. Улун Восточная Красавица (Дунфан Мэйжэнь)



Поначалу *Пэнфэн* отправляли на склады, где перед продажей его прогревали и перебирали, поэтому такой чай называли *Фаньчжуан Улун* 番庄乌龙 («Улун для заграничных лавок»). Также его называют *Фушоуча* 福寿茶 (Чай счастья и долголетия). Такое название дал бывший вице-президент Тайваня *Се Дунминь* 謝東閔. Сегодняшним именем Восточная красавица обязана английской королеве Елизавете II, попробовавшей его в 50-е гг. XX в.

В качестве сырья чаеводы из *Таоюань*, *Синьчжу* и *Мяоли* используют сорт *Цинсинь Дамао* 青心大冇. А в *Пинлинь* 坪林 и *Шидин* 石碇 — кусты сорта *Цинсинь Улун* 青心乌龙 и *Баймао* 白毛.

Среди тайваньских улунов он обладает самой высокой степенью ферментации — 60–85%. При обработке проходит все классические этапы производства улунов: завяливание, прогрев, многократные скрутки и открытие листа, после которых добавляется влажная ферментация в корзинах, укрытых тканью в течение нескольких часов (характерная для производства красных чаев). Заканчивают производство финальной горячей сушкой.

Зеленокрылый кузнечик *сяо люй е чань* за работой



Перебирается будущий Дунфан Мэйжэнь

Дунфан Мэйжэнь из Синьчжу
东方美人新竹县



Букет готового чая легкий, воздушный, объемный, медово-цветочный с нотками специй, фруктовых леденцов, песочного печенья, свежих ягод и шампанских вин. Вкус сочный, мягкий, шелковистый, сладковатый с великолепной цитрусовой кислинкой. Раскрывается постепенно, играя множеством переливающихся оттенков. Нежный, утонченный, изменчивый, цветочно-медовый аромат. Чистое и свежее, сочное послевкусие.

Прекрасный улун для торжественного случая и особого чайного настроения — праздничный, утонченный, романтичный и бесконечно долгий. Воздействие освежающее, легкое тонизирующее, самое позитивное.

Суань Гань Ча 酸甘茶
«Кисло-сладкий чай»



Выдержанный в помело чай с необычным вкусом и выраженным согревающим воздействием. Букет специфический, многогранный, объемный, с нотками цитрусов, гречишного меда, домашнего печенья и сухофруктов. Вкус сочный, мягкий, шелковистый, сладковатый, с легкой кислинкой. Теплый, умиротворяющий аромат. Приятное бархатистое послевкусие.

Прекрасно расслабляет, согревает, успокаивает, снимает напряжение и утоляет жажду. Особенно актуален во время холодов и сезонных инфекций.



Сы Цзи Чунь 四季春
«Весна четырех сезонов»



Букет готового чая яркий, цветочный с травянистыми, фруктовыми и хвойными нотками. Вкус мягкий, легкий, маслянистый, сладкий, с тонкой цитрусовой кислинкой. Великолепный цветочный аромат с нотками сирени и персика. Устойчивое, освежающее послевкусие.

Классический тайванец — яркий, легкий и жизнерадостный, простой в заваривании и щедрый на положительные эмоции. Воздействие расслабляющее, гармонизирующее, освежающее.



Высокогорный чайный сад в районе Лишань

Высокогорный чай центральной части острова 高山茶

Термин «тайваньский высокогорный улун» относится в равной мере ко всем сортам, которые выращивают на высоте более 1000 м на склонах и отрогах Центрального хребта. Самые известные районы находятся в округах *Цзяи* 嘉義 и *Наньтоу* 南投.

Алишань, 阿里山

Горный массив *Алишань* занимает около 1400 га горных земель в уезде *Цзяи* 嘉義縣. Это красивейшая территория, включающая 25 пиков высотой свыше 2000 м. Самая высокая точка — гора *Даташань* 大塔山, 2663 м. В зависимости от высоты климат меняется от субтропического тропического до альпийского. Большую часть времени горы укрыты туманами, солнечных дней в году не более трети, а количество осадков доходит до 4000 мм.

До XVII в. здесь жили племена *цзоу*, но затем китайские переселенцы вытеснили их глубже в горы, а сами основали поселки *Жуйли* 瑞里, *Жуйфун* 瑞峰, *Сыдин* 隙頂 и *Фэнциху* 奮起湖. Во времена японского правления отсюда в больших объемах вывозили ценнейшую древесину тайваньского кипариса *гуйму* 檜木. Когда вырубать лес прекратили, по узкоколейкам, соединявшим лесопилки и город *Цзяи*, поехали в горы туристы. В 2001 г. область объявили национальным парком.

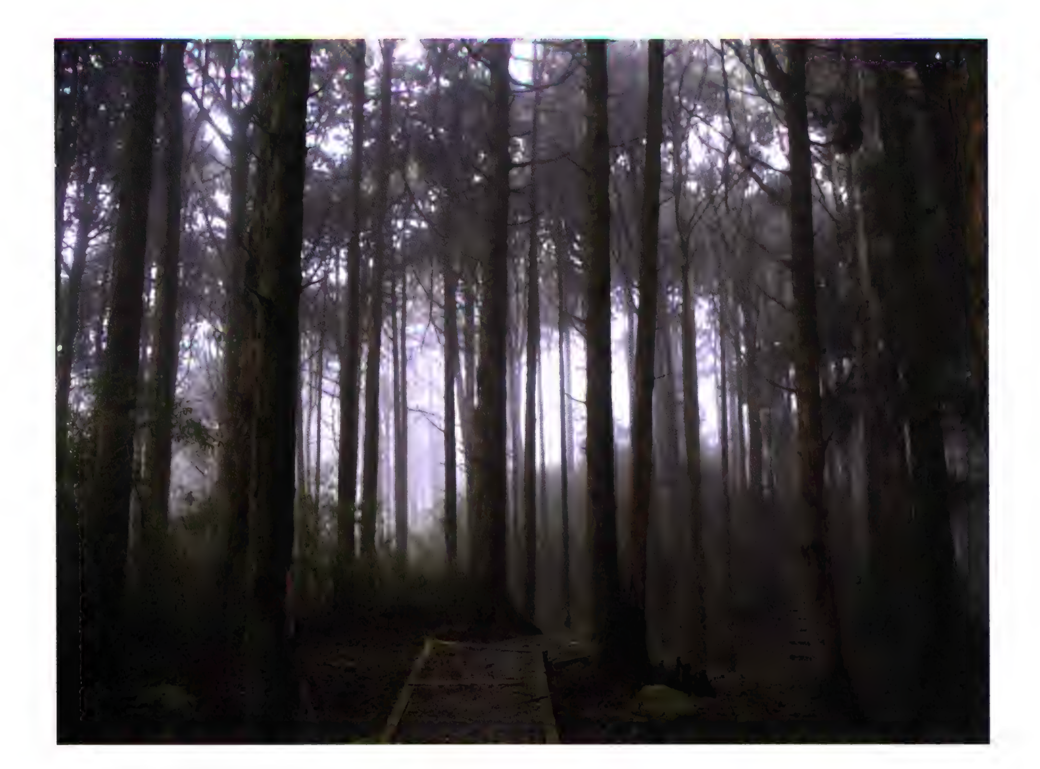


Тайвань. В поисках хорошего чая. Алишань, Наньтоу и окрестности. Путевые заметки

Пелена облаков укрывает Даташань при смене дня и ночи, солнце садится в молочное море и из него же восходит

Чайные сады под патронажем *Опытной чайной станции* появились в *Алишань* в 1920 г. в период японского правления. Целью их было производство черного чая на экспорт. Однако проект скоро заморозили, и только в 70-е гг. чайную историю *Алишань* продолжил «*Алишань Чжулу*» — первый улун, получивший признание на высшем уровне (в продвижении этой торговой марки участвовал сам вице-президент *Дун Минь*).

Сегодня на территории национального парка *Алишань* находится несколько плантаций, где выращивают сорта *Цинсинь Улун* и *Цзинь Сюань*. Вне зависимости от сорта чайного куста местную продукцию называют «*Алишань Улун*».



Реликтовая роща тайваньского кипариса

Уезд *Наньтоу* 南投縣

Название уезда является китайской транскрипцией слова языка народности *хоанья* (ныне исчезнувшей). Это единственный уезд, не имеющий выхода к морю. Чайные плантации находятся на высоте 700–1400 м. Здесь расположена высочайшая вершина Тайваня — гора *Юйшань*. Помимо этнических китайцев живут племена аборигенов: *атаял, бунун, цзоу* и *тао*.

Это самый большой чаепроизводящий уезд Тайваня. Чай делают практически во всех районах, но самые известные — *Лугу сян* 鹿谷鄉, *Жэньай сян* 仁愛鄉, *Юйчи сян* 魚池鄉, *Шуйли сян* 水里鄉, *Минцзянь сян* 名間鄉 и *Чжушань чжэн* 竹山鎮.

Лугу 鹿谷鄉

Район *Лугу* 鹿谷鄉 (Оленья долина) — один из старейших чайных регионов Тайваня. В середине XIX века местный житель по имени *Линь Фэнчи* 林凤池 уехал в Фуцзянь сдавать экзамен на должность чиновника. С материка он вернулся не только с дипломом, но и с 36 саженцами уишаньских чайных кустов, которые посадил на одном из отрогов *Фэнхуаншань* 凤凰山 (Горы феникса). Плодородные почвы, мягкий климат и заботливый уход положительно сказались на адаптации «переселенцев».

Эта местность (высота 500–800 м над уровнем моря) имеет сложный рельеф, изобилующий впадинами и крутыми подъемами, и крестьянам, занятым сбором чая, приходилось карабкаться по скользким от дождей и туманов тропинкам то вверх, то вниз. Поэтому и чай стали называть *Дундин*, что на местном наречии означает «вниз-вверх».

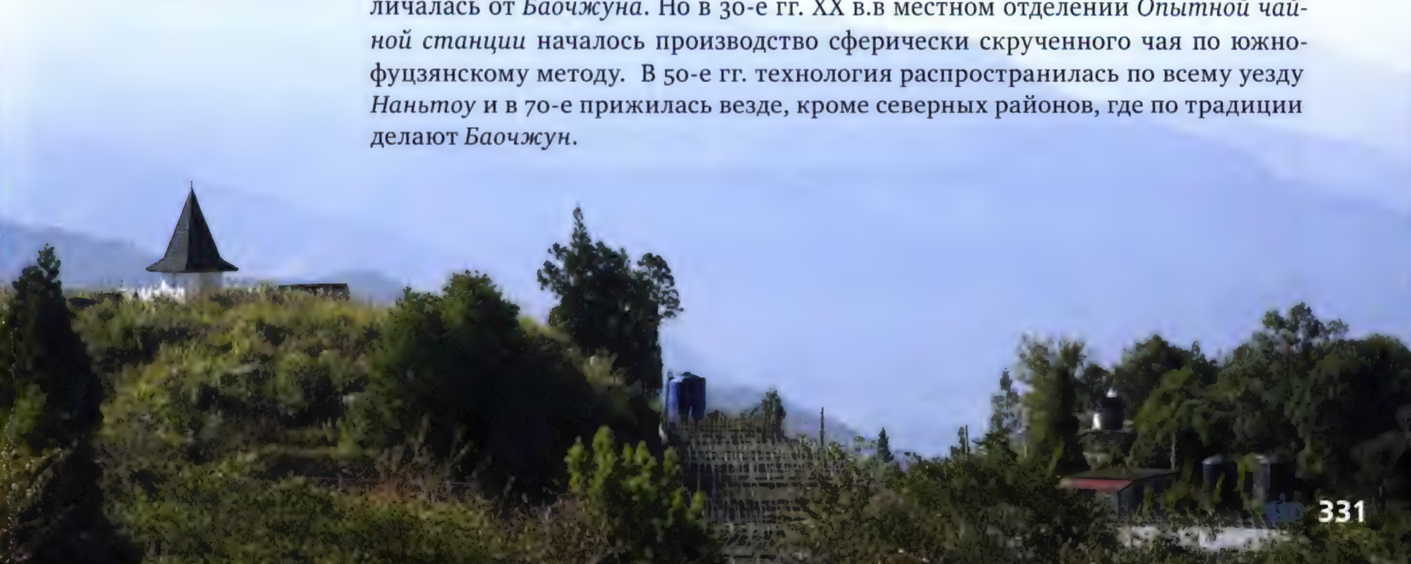
Дундин Улун. Родина первого чая на Тайване



Дундин Улун **凍頂烏龍茶**. Поначалу производство *Дундин* было сосредоточено в окрестностях деревень *Чжан-я* 彰雅村, *Юнлун* 永隆村 и *Фэнхуан* 鳳凰村. Но с ростом его популярности так стали называть любой чай из *Лугу*. Сегодня общая площадь чайных садов в районе составляет 53 га, а годовой объем производства — около 40 тонн. Более 70% местных жителей заняты в чайной индустрии. Что касается сорта чайного куста, его официальное название — *Цинсинь Улун* 青心乌龙.

Дундин Улун относится к категории *бань фа сяо* 半发酵茶 — полуферментированных чаев (степень ферментации составляет примерно 35–50%). Проходит все классические этапы обработки, характерные для тайваньских улунов.

Изначально *Дундин Улун* ориентировался на экспорт, и уборка листа не отличалась от *Баочжуна*. Но в 30-е гг. XX в.в местном отделении *Опытной чайной станции* началось производство сферически скрученного чая по южнофуцзянскому методу. В 50-е гг. технология распространилась по всему уезду *Наньтоу* и в 70-е прижилась везде, кроме северных районов, где по традиции делают *Баочжун*.



Чжушань 竹山

Осенний туман над плантацией будущего *Шань Линь Си*

В 70-е гг. XX в. на крутых юго-восточных склонах горы *Чжушань* 竹山 (Бамбуковая гора) появились первые чайные плантации. Фермеры брали в аренду у государства небольшие участки земли под чайные сады на высоте 1200–1600 м. Главным условием договора аренды было бережное отношение к окружающей среде. Поэтому и сегодня, спустя много лет, здесь клубятся туманы и журчат ручьи, воздух чист и свеж, а почвы плодородны.

Самый известный чай, который делают в районе *Чжушань*, называется *Шань Линь Си* 杉林溪 (Ручей в еловом лесу). Производство сосредоточено в хозяйствах *Будун-юй* 不動嶼, *Да-ань* 大鞍, *Жуань* 軟鞍, *Фаньцзытянь* 番仔田, *Шитоуху* 獅頭湖, *Саньцэнпин* 三層坪. Лучшим считается чай, выросший в *Лунфэнся* 龍鳳峽 (Ущелье дракона и феникса).



В гостях у чайных фермеров. Тайвань. Шань Линь Си

Минцзянь сян **名間鄉**. Самый известный улун чайного района *Минцзянь* — *Сунбайчжан* 松柏長烏龍. До 1975 г. он назывался *Бучжун ча* 埔中茶 или «Чай из *Бу*», местности в районе горного перевала *Сунбайлин* 松柏嶺 (горный перевал, где растут сосны и кипарисы). В январе 1975-го господин *Цзян Цзинго*, глава правительства Китайской Республики, инспектировал муниципалитет *Минцзянь*. Зима выдалась в тот год морозная, в ночь накануне его приезда выпал снег, и кусты чая яркой зеленью выделялись на фоне белоснежных сугробов. Увидев эту прекрасную картину, господин *Цзян Цзинго*, перед этим попробовавший местный чай, восхищенно сказал: «Как же хорош ваш *Сунбайчжан Цинча*!» (здесь необходимо пояснить, что Сунбай, то есть «сосна и кипарис», в китайской поэзии символизируют духовную стойкость перед лицом превратностей судьбы, неизменность устремлений, жизненную силу и долголетие).

Через некоторое время Департамент лесного хозяйства *Наньтоу* выделил субсидии на расширение производства чая в этом районе. Сегодня на южных отрогах хребта *Багуашань* общая площадь чайных садов составляет около 2500 га, годовой урожай — 3500 т. Готовый чай называется *Сунбайчжан Цинча* 松柏長青茶, но в качестве сырья используются побеги *Цинсинь Улун*, *Сы Цзи Чунь*, *Цзинь Сюань*, *Цуй Юй*, *Улун Дае*.

Улун Дае



Минцзянь Лаоча 名间老茶
«Старый чай из Минцзянь»



Букет готового чая теплый, сложный, древесно-хлебный, играющий на протяжении чаепития множеством тонких ноток: фиников и инжира, вяленых груш и сливочной карамели, лекарственных трав и цикория, экзотических древесных смол и ячменного солода. Вкус мягкий, шелковистый, средней плотности, сладковатый, с легкой, древесной терпкостью и тонкой ягодной кислинкой. Раскрывается постепенно, набирая сочность и глубину, сильно меняясь от пролива к проливу. Аромат нежный, изменчивый, томный, цветочно-пряный с фруктовыми нюансами. Великолепное сочное послевкусие.

Оригинальный тайваньский лао ча для церемониального чаепития — многогранный, долгий, медитативный. Воздействие мягкое тонизирующее, согревающее, отрезвляющее.



Жэньай сян 仁愛鄉

Дегустация тайваньского чая в Жэньай, Наньтоу



В районе *Жэньай* 仁愛 (буквально означает «Человеколюбие») чайные плантации занимают 800 га на высоте 1300–1700 м на склонах *Гуаньтоушань* 關頭山, *Датуншань* 大同山, *Бэйдунъяньшань* 北東眼山. Годовой объем чая — около 680 т. В качестве сырья используют в основном побеги кустов *Цинсинь Улун* и *Цзинь Сюань*.

Плантации самого известного местного чая *Ушэ* 霧社茶 (Пристанище туманов) принадлежат фермерам деревеньки *Датун* 大同村. Здесь, у истоков реки *Чжошуйси* 浊水溪, круглый год клубятся туманы, воздух чист и спокоен, а весной по соседству с чайными кустами расцветают дикие сливы и вишни. Когда утренние лучи солнца рассеивают остатки влажной дымки, воздух наполняется ароматом цветов, а горное эхо умножает птичий щебет. Уже через несколько часов солнце скрывается за западными пиками и туман возвращается. Поэтому чай растет медленно, листья его нежные и сочные, а вкус тонкий и сладкий.

Другие сорта улунов из *Жэньай* — это *Су У Ча* 宿霧茶, который производят на ферме *Цинцзин Нунчан Ча Юань* 清境農場茶園 , *Тяньлу Ча* 天廬茶 из *Лушань* 廬山, *Билюйси Ча* 碧綠溪茶, *Удунь Ча* 霧敦茶, *Дунъяньшань Ча* 東眼山茶 из *Бэйдунъянь* 北東眼山 и *Сюэшань Улун* 雪山烏龍, который производят в хозяйстве *Датэн Нунчан* 大騰農場.





Старое здание фабрики Жиюэтан Лаочачан

Юйшань 玉山

Чайные сады *Юйшань* 玉山 (Нефритовые горы) располагаются на высоте 1200–1800 м над уровнем моря. Большую часть года их укрывают облака и туманы, порцию прямых солнечных лучей чайный лист получает небольшую, поэтому катехинов в нем мало, а полисахаридов — много.

Первые плантации появились здесь в 80-е гг. прошлого столетия. Сегодня производство сосредоточено в районах *Шуйли сян* 水里鄉 и *Синьи сян* 信義鄉.

Лучший чай в *Синьи* делают в хозяйствах *Саньшицзя* 三十甲, *Лона* 羅娜, *Тунфу* 同富, *Шэньму* 神木, *Шалисянь* 沙里仙. Сырье обрабатывают по технологии *цинсян*. При заваривании дает настой медового цвета, прозрачный и плотный, с сильным цветочным ароматом и мягким сладким вкусом.

В районе *Шуйли* производство сосредоточено в хозяйствах поселков *Юнсинцунь* 永興村, *Синьшань* 新山, *Шанань цунь* 上安村 и *Цзюнькэн* 郡坑.

Юйчи сян 魚池鄉

Главным центром чайного дела в *Юйчи* является старейшая фабрика острова 日月潭老茶厂, выпускающая красный чай. Сады (около 10 000 га) располагаются на холмах вокруг озера *Жиюэтан* 日月潭. Фабрика ориентируется на экспорт органической продукции, обработанной традиционными методами. Здесь не применяют химикаты в борьбе с вредителями, воду для полива собирают во время дождей в специальные большие резервуары, разводят дождевых червей для рыхления почвы.

Лишань 梨山

Чайный район *Лишань* 梨山 (Грушевые горы) находится на стыке уездов *Наньтоу*, *Хуалянь* и *Тайчжун* и занимает около 3000 га. Это самые высокогорные плантации Тайваня, расположенные в границах 1200–2300 м над уровнем моря: *Цуйфэн* 翠峰 (1600–2000 м), *Фушоушань* 福壽山 (2000 м), *Цуйлуань* 翠巒 (1700–1900 на севере, 1500–1700 на юге и 1450–1650 м в районе поселка), *Тяньфу* 天府 (1800–2100 м), *Улин* 武陵 (1800–2000 м), *Сунмао* 松茂 (1600 м), *Хунсян* 紅香 (1350–1600 м), *Дасюэшань* 大雪山 (1300 м), *Басяньшань* 八仙山 (1200 м) и другие хозяйства. В каждом — свои секреты, свой стиль. Лучшим считается чай из *Цуйфэн*, *Фушоушань* и *Улин*. До недавнего времени самыми престижными были плантации *Даюйлин* 大禹嶺 (2200–2650 м), но в 2016 г. они были вырублены местными властями как «незаконные посадки на территории заповедника».

Название «Грушевые горы» появилось в 60-е гг. прошлого столетия, когда неподалеку от летней резиденции *Чан Кайши*, лидера *Гоминьдана*, были разбиты фруктовые сады. А в 70-е, в период бурного развития чайного дела, по соседству с персиками, сливами, гуавами и экзотическими круглыми тайваньскими грушами появились и чайные кусты.

Рядом с чайными кустами на залитых солнцем склонах зреют персики и груши, каждый фрукт одет в индивидуальный бумажный пакет

Интересная особенность региона: в чайном производстве участвуют не только этнические китайцы, но и коренные жители острова, которым принадлежит земля.



Гуандун

广东省



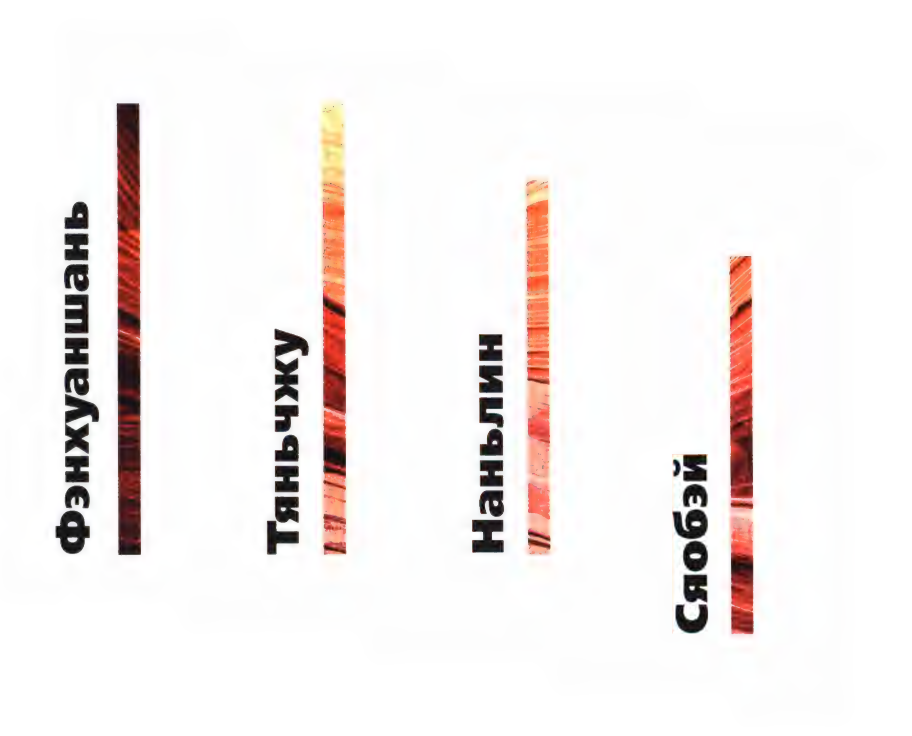
Наньлин 南岭山
Индэ
英德
Мэйчжоу
梅州
Фэнхуаншань 凤凰山
Сяобэй 小北山
Чаочжоу
潮州
Тяньчжу 天柱山
Пиншань 坪上村
Цзеян
揭阳市
Гуанчжоу 广州

Фэнхуаншань
высота садов **500–1100 м**
15 000 древних чайных деревьев старше 100 лет и более 4600 деревьев старше 200 лет
температура **22˚С**
осадки **2100 мм**
влажность **75%**
почвы **желтоземы, красноземы, pH 4,5–6,5**

Тяньчжу
высота садов **500–1100 м**
температура **20˚С**
осадки **1700 мм**
влажность **75%**
почвы **желтоземы, красноземы, pH 4,5–6,5**

Наньлин
высота садов **500–1000 м**
температура **20,7˚С**
осадки **1900 мм**
почвы **желтоземы, красноземы, pH 4,5–5,0**

Сяобэй
высота садов **400–900 м**
температура **21,5˚С**
осадки **2100 мм**
влажность **78%**



2300
2200
2100
2000
1900
1800
1700
1600
1500
1400
1300
1200
1100
1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100

В древности на территории современного Гуандуна жили племена *юэ* и называлась эта земля *Байюэди* 百越地 (Земля ста *юэ*). После объединения Китая *Цинь Ши Хуаном* в III в. до н. э. территория *Байюэди* вошла в область *Наньхай* 南海 (Южное море). После крушения династии Цинь сын наместника *Чжао То* объединил народы *юэ* и основал государство *Наньюэ* 南越国 (Южное *Юэ*) на территории современного северного Вьетнама и китайских провинций Гуандун и Гуанси. Через сто лет, в 111 г. до н.э., император *У Ди* вернул *Байюэди* в состав ханьского государства.

Название Гуандун 广东 (букв. *Восточные просторы*) появилось в III веке н.э. Часто провинции Гуандун и Гуанси *Восточные просторы* и *Западные просторы*) объединяют под названием *Лянгуан* 两广 (букв. Два Простора).

Сегодня Гуандун — одна из наиболее экономически развитых провинций Китая, а ее столица Гуанчжоу 广州市 с древнейших времен и до наших дней была и остается главными морскими воротами Поднебесной. История, культура и язык гуандунцев сильно отличаются от других районов Китая.

На севере, востоке и западе провинции расположены горные хребты, центральные и южные районы занимают невысокие холмы и равнины. Чайными районами являются известные своими улунами горы *Фэнхуаншань* 凤凰山 на востоке, в 40 км на север от *Чаочжоу* 潮州, уезд *Чаоань* 潮安县, и округ *Индэ* 英德, в 100 км на север от Гуанчжоу 广州市, где делают красный чай.



Путешествие в Чаочжоу

Чаочжоу. Путешествие в горы Фэнхуан



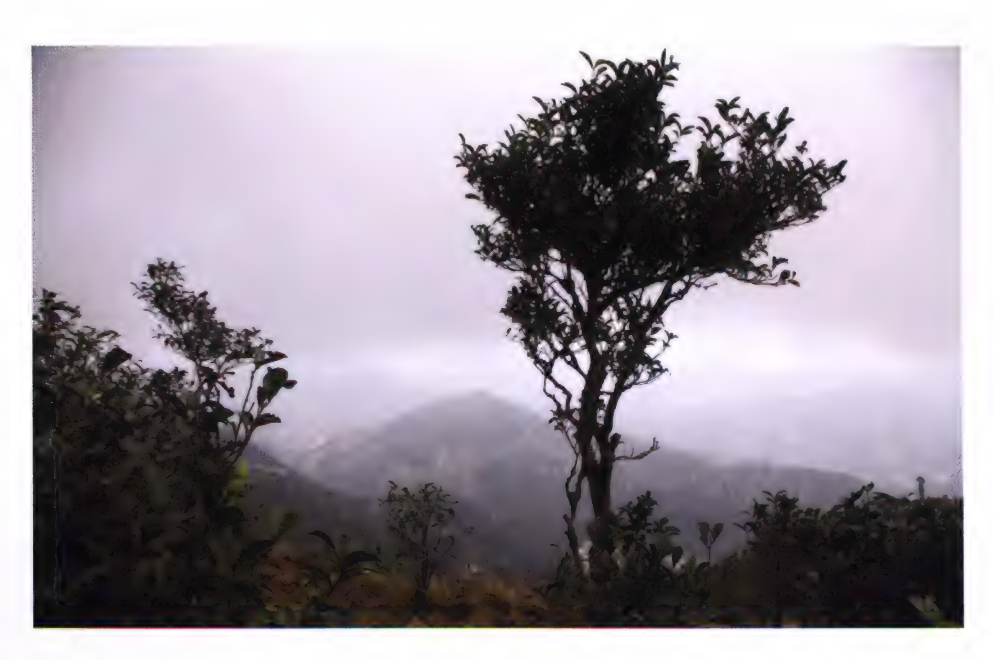


Чайные сады Фэнхуаншань

Достоверных сведений об истории чайного дела Гуандуна крайне мало. Самое раннее упоминание находим в сунском «*Чаочжоу Фу Чжи*» 潮州府志 («Географический справочник округа Чаочжоу»): «Знаменитый чай Фэнхуана определен в качестве податного». В географическом альманахе «*Гуандун Тун Чжи Чугао*» 广东通志初稿 («Летописи провинции Гуандун») династии Мин отмечается: «Один из лучших чаев производится около Чаочжоу в горах *Сапу*». И только в середине XVIII в. чайное дело в округе начало процветать.

В период новейшей истории в 80-е гг. XX в. чаи из Чаочжоу получили признание на государственном уровне. Сначала в 1982 г. белолистный *Линтоу Даньцун* 岭头单丛 (Одинокие кусты с Вершины перевала) из уезда *Жаопин* 饶平县 (1032 м), а затем в 1986 г. *Фэнхуан Цаоцун* 凤凰草丛 (Густая трава *Фэнхуана*) заняли первую строчку на всекитайском конкурсе знаменитых чаев.

Горы Фэнхуаншань, Чаочжоу



Даньцуны Чаочжоу 潮州

茶树发芽青又青，一棵嫩芽一颗心。
轻轻摘来轻轻采，片片采来片片新

На чайном дереве раскрываются почки одна другой зеленей,
одна нежная почечка как одно сердечко.
Тихонько потяну, тихонечко сорву, что ни листочек, то свежий.

Крестьянская песня

Область *Чаочжоу* находится недалеко от Восточно-Китайского моря, поэтому климат здесь мягкий и влажный, количество осадков свыше 2100 мм в год, среднегодовая температура +22°C. Горные пики ограничивают солнечный свет и движение воздушных потоков, часто приходят дожди и туманы, зима наступает рано, весна приходит поздно, в самое жаркое время температура не превышает +35°C.

Как делают чай. Улун Фэнхуан Даньцун в горах Феникса, традиционная технология



В 2001 г. на территории уезда *Чаоань* 潮安县 организовали заповедник *Фэнхуаншань* 凤凰山 площадью 2812 га. С трех сторон его окружают высокие горы. На севере — пик *Фэнхуан Няоцзи* 凤凰鸟髻 (Гнездо Феникса, 1497 м), самая высокая вершина восточного Гуандуна. На востоке — *Ваньфэншань* 万峰山 (Гора десяти тысяч вершин, 1316 м). На западе — *Тяньчишань* 天池山 (Гора небесного озера, 1206 м). Пейзажный район изобилует красивейшими видами, пещерами в каменных глыбах, горными потоками и водопадами, вековыми соснами и бамбуковыми морями, уникальными представителями флоры и фауны.

Говорят, что в давние времена в глубине гор жили чудесные фениксы, сестры-близнецы, которые помогали людям. Где бы ни случилась беда, фениксы поднимались в небо и кружили над тем местом. После этого несчастья прекращались.

Про *Удуншань*, родину знаменитых даньцунов, местные жители говорят: «гора высока, туманы густы, и трех дней не пройдет без дождя, и ста шагов не пройдешь по ровной земле». Разница температур за один день составляет 10 градусов, то дождь, то солнце, погода меняется очень быстро: «На каждые десять ли своя погода». Напоминанием о бурном вулканическом прошлом *Удуна* является *Тяньчи* 天池 (Небесное озеро) с кристально чистой водой, находящееся в кратере давно потухшего вулкана. Его площадь — 5 га.

На *Удуне* находится буддийский монастырь *Тайпинсы* 太平寺, известный также под названиями *Цисин Баньюэ* 七星伴月 и *Жаопинсы* 饶平等, на стенах которого сохранились мемориальные парные надписи 1655 г.

Чайные сады в горах Феникса располагаются на высоте свыше 500 м над уровнем моря в районах *Удуншань* 乌岽山, *Упишань* 乌譬山, *Чжуганьшань* 竹竿山, *Дачжишань* 大质山, *Ванфэншань* 万峰山, *Шуанпишань* 双譬山.

Основные плантации находятся в районе поселка *Фэнхуан* на высоте около 500–700 м. Почва там чрезвычайно плодородная, образовалась при выветривании горных пород с большим содержанием железа. Годовой объем чая — 100 т и более. Местные фермеры не ограничиваются местными ресурсами, но обрабатывают и *мао ча* из соседних районов.

Выше, на территориях, прилегающих к водохранилищу *Фэнхуан Шуйку*, чайных садов значительно меньше. Самые редкие и дорогие сорта — те, что делают из сырья с настоящих *даньцунов*, растущих на вершине *Удун*. Общий объем производимого здесь чая не превышает 5 т. в год.



Старый сад в районе пика Удун

Район *Удун* 乌岽村 (общая площадь 53,3 га) находится в 7,6 км на северо-запад от города *Чаоань*. В семи хуторах — *Шитоуцунь* 狮头村, *Лицзыпин* 李仔坪, *Чжунсинь* 中心, *Чудицо* 楚地厝, *Гоцо* 郭厝, *Сяпяо* 下寮, *Хуцо* 湖厝 и *Гуйчжуху* 桂竹湖 — на высоте 985–1100 м проживают 515 человек. Производство чая является основным доходом сельских жителей. Под чайные сады отведено более 20 га.

Улуны из *Чаочжоу* делают из сырья с кустов, которые в этом регионе называют *Даньцун* 单丛 (*дань* 单 — «одиночный» и *цун* 丛 — «куст»). Существует около сотни их разновидностей, объединенных общим названием *Фэнхуан* 凤凰 (фениксовый).



Около 3000 *даньцунов* старше 100 лет. Это большие (3 м и выше) сильные растения с обширной кроной, сырье с которых не смешивают с собранным на соседних кустах. Строго говоря, это и есть те самые *даньцуны*, или «одиночные кусты», урожай с которых обрабатывают особенно тщательно.

Однако ежегодный объем (более 100 т) готового чая с Фениксовых гор во много раз превышает возможности старых деревьев. Поэтому среднестатистический *Фэнхуан Даньцун* — купаж сырья с молодых кустов, растущих на новых плантациях.

В зависимости от конкретного сорта и высоты его произрастания первый сбор производят с начала марта до конца апреля.

Как делают улуны в Чаочжоу

Процесс изготовления улунов в Чаочжоу в общих чертах схож с производством чая в горах Уишань и включает те же этапы: *вэйдяо*, *цзоцин*, *шацин*, *жоунянь* и *хунбэй*.

Все начинается со сбора молодых чайных побегов. Берут почку и верхние 4–5 листиков. Важно, чтобы первичное завяливание происходило на солнце, поэтому для сбора подходит только солнечный день.



Сбор чая

Вэйдяо 萎凋

При завяливании мастера в Чаочжоу руководствуются четырьмя базовыми принципами: *одной тонкости, двух легкостей, двух тяжестей* и *поэтапности*. Принцип одной тонкости означает, что листья надо разложить тонким слоем, не сминая и не комкая, чтобы испарение влаги шло равномерно. Принцип двух легкостей означает, что подвяливать нужно слегка в двух случаях: листочки маленькие и содержание влаги в них небольшое или же влажность воздуха невысокая. Принцип двух тяжестей означает, что подвяливать нужно сильно в двух случаях: когда листочки толстые и нежные, соответственно уровень влаги в них высокий, или если сбор проходил во время дождливой и влажной погоды. Принцип поэтапности означает, что если много больших и длинных листьев, то подвяливать нужно в два захода. После первичного завяливания дать листу полежать в прохладном месте, а потом снова подвялить.



Первичное завяливание на солнце



Чай завяливают на плетеных ситах, используя все площади вокруг жилья

Для вэйдяо используются круглые плетеные бамбуковые поддоны диаметром 120 см, толщина бортика 4 см. Каждый поддон вмещает примерно полкило листьев, разложенных тонким слоем. Длительность процесса зависит от величины и толщины листьев, количества содержащейся в них влаги, интенсивности солнечных лучей и т.д.

После подвяливания на солнце поддоны с листьями переносят в прохладное, проветриваемое помещение для того, чтобы рассеять жар из листьев, снизить температуру, отрегулировать уровень влаги и вернуть листьям упругость.

вэйдяо
6–8 часов



Цзоцин 做青

Цзоцин, или обработка зелени, является важнейшим этапом в формировании аромата, вкуса, густоты и насыщенности готового чая. Процесс состоит из операций сталкивания, встряхивания и вылеживания, которые производятся поочерёдно несколько раз. При этом мастер обращает внимание на изменение аромата в результате ферментации, покраснение кромки листа, соответствие влажности воздуха и температуры и т.д.

Цзоцин происходит при температуре около 20°C и относительной влажности 80%. Сталкивание делается так: двумя руками листья подбрасываются из поддона вверх так, чтобы в воздухе они сталкивались. Таким образом разрушается структура листа, запуская процесс ферментации. Во время многократного сталкивания аромат листьев претерпевает несколько трансформаций. Сначала появляется травянистый запах, потом проявляется чайный аромат, потом



проявляется аромат цветов, и наконец постепенно превращается в легкий естественный цветочный аромат, которым славятся Даньцуны.

Цзоцин обычно проходит ночью. При этом обрабатывают сырье, собранное примерно в час дня. В это время баланс влаги в листе довольно ровный, высоко содержание активных веществ. А ночью уровень влажности выше, что способствует процессу возвращения зелени.



Операция цзоцин чередуется с охлаждением на стеллажах

цзоцин
5–6 часов

Мастера на Фэнхуане говорят об этом: «Хорош тот чай, который переночевал».

Этап *возвращение зелени* очень важен: если вовремя не провести эту операцию, в чае может появиться горечь и терпкость. Дело в том, что во время первичного завяливания на солнце влага из ткани листа испаряется быстрее, чем из жилок, то есть содержание влаги в листьях и жилках неоднородное. Во время сталкивания выравнивается баланс влаги, поэтому и называется *возвращением зелени*.

Выделения аромата свежими листьями во время первичной обработки напрямую влияет на качество аромата готового чая. Часто случается преждевременное или замедленное выделение аромата или аромат вообще не выделяется. Причиной является неверное управление температурным режимом, которое вызывает ускоренную или замедленную ферментацию.

После третьего-четвертого сталкивания можно почувствовать быстрые изменения аромата листьев от еле уловимого водянистого до цветочного. Это момент перехода к следующему этапу. Степень покраснения кромки листа говорит о степени ферментации. В процессе сталкивания листья ударяются друг о друга, что приводит к окислению кромки и покраснению. Если при сталкивании кромка недостаточно покраснела, усиливают процесс встряхивания, чтобы трением добиться необходимого уровня покраснения, если же при сталкивании наблюдается избыточное покраснение кромки, то силу встряхивания уменьшают. В процессе ферментации необходимо поддерживать одинаковую температуру, примерно 20°C, которая наиболее подходит для производства чая. Если температура ниже, процесс встряхивания делают более продолжительным, если же выше, то листья раскладывают более тонким слоем. Если погода сухая, ветреная и в помещении низкий уровень влажности, надо принимать меры по ее увеличению.

Процесс обработки зелени делится на два этапа. Первый состоит из двух встряхиваний с интервалом в 1,5–2 часа. Вторым этапом является процесс ферментации, который длится от третьего сталкивания до этапа *шацин* с интервалами 2—2,5 часа. Здесь упор делается на ферментацию, покраснение кромки листа и выделение аромата. Обычно после третьего сталкивания начинает выделяться аромат. Если этого не происходит, значит температура не достаточно высокая. Нужно срочно принимать меры по увеличению температуры для ускорения процесса ферментации и, как следствие, выделения аромата. Кроме того, после третьего сталкивания на листьях появляется красная кромка. Во время четвертого и пятого сталкивания берутся двумя руками за край поддона и делают вращательные и одновременно поступательные движения, чтобы листья сталкивались друг с другом и с дном поддона. Это называется встряхиванием.

Если после пятого сталкивания в результате ферментации появилась красная кромка, листья приобрели форму ложки, в аромате появился легкий цветочный оттенок, значит процессы прошли успешно.



Поддоны с чаем накрывают тканью, создавая тем самым идеальные условия для ферментации



Шацин 杀青

Следующая операция — *шацин*, прожарка. Ее цель: при помощи высокой температуры затормозить процесс окисления ферментов и воздействовать на цвет, аромат и вкус листьев. В прошлом чайные листья жарили в котлах, но в наши дни для этого используют вращающиеся устройства гунтуны с электрическим приводом, в которые подается воздух от горящей древесины и углей.

Листья в количестве 1,5–2 кг и забрасывают внутрь такого вращающегося барабана и прогревают в течение нескольких минут. В результате цвет листьев становится светло зеленым, появляется желтый оттенок, теряется блеск и запах зелени, в аромате появляются цветочные нотки.



Дровяная печь с электроприводом



Тепло огня поднимается вверх, во вращающийся барабан

ШАЦИН
15–20 минут

Жоунянь 揉捻

После прожарки немного рассеивают влагу из листьев и приступают к сминанию в небольшом устройстве, представляющем собой цилиндр, верхняя часть которого прижимает содержимое. Цилиндр вращается в горизонтальной плоскости над круглой площадкой, выпуклые бороздки и выемки которой скручивают содержимое. Пока листья еще теплые, им легко придать форму слегка скрученных упругих полосок. При сминании усилие сначала слабое, потом понемногу добавляют давления, опуская крышку. Выделение сока говорит о том, что процесс идет верно. Во время сминания ткань листа разрушается и сок выходит на поверхность, лист при этом приобретает маслянистость и влажность, а в дальнейшем — крепкий вкус и способность выдерживать много заварок.



Устройство для сминания



Цилиндр с чаем вращается над бороздками

Поршень опускается все ниже, выталкивая лист на бороздчатую плоскость, пока все содержимое не окажется скрученным

ЖОУНЯНЬ
10–20 минут



Хунбэй 烘焙

Сразу после сминания листья надо разложить тонким слоем на короткое время и приступать к прогреву на углях, для прекращения процесса окисления.

Хунбэй состоит из нескольких этапов, чередующихся охлаждением, и идет с постепенным понижением температуры и увеличением времени прогрева. Скрученные листья на плетенках помещают в печь, куда подается теплый воздух от топки, расположенной внизу.

Температура начального этапа составляет 130–140°С, время 5–10 минут, в течение которых листья дважды переворачивают. Толщина слоя листьев не должна превышать 1 см. Когда уровень остаточной влаги в листьях достигает 40% , их достают и раскладывают для охлаждения.

Охлаждение. Время охлаждения 1–2 часа. Толщина слоя листьев не должна превышать 6 см. Если после охлаждения баланс влаги в листьях и черенках равномерный, значит процесс идет верно.

Повторный хунбэй проходит при температуре около 100°С, толщина слоя листьев не превышает 6 см. Когда уровень остаточной влаги достигает 20%, листья снова охлаждают.

Финальный хунбэй идет при температуре 70–80°С до полного испарения влаги и длится примерно 6 часов.

Широко распространен и другой, более древний способ хунбэй — в корзинах над тлеющими углями. Угли фруктовых деревьев помещают в металлическую жаровню и присыпают толстым слоем золы, жаровню накрывают плетеной корзиной, внутри которой находится горизонтальная решетчатая перегородка. Чай засыпают в эту корзину и накрывают крышкой. Теплый воздух от углей поднимается вверх и мягко прогревает чай.



Раскладка листьев тонким слоем на плетенках перед прогревом



Прогрев на полках в печи

Тяоча 挑茶 Переборка

Завершает производственный цикл этап *тяоча* 挑茶, финальная переборка готового чая с целью отбраковать некондиционный лист, черенки и чайную крошку. Для этого используют сортировочные машины, которые отсеивают мелкую фракцию и удаляют черенки. Отсортированное машиной затем еще обязательно перебирают вручную.



Готовый чай обязательно перебирают вручную



ХУНБЭЙ
10–12 часов

Сунский Лао Ча Ван, фото 2009 года

Сунский сорт 宋茶. По легенде, посадил его крестьянин из рода *Ли* 李 в конце династии Сун. Известен также как *Туань Шу Е* 团树叶 (Заросли листьев), *Да Е Сян* 大叶香 (Аромат большого листа), *Янь Шан Чжэн* 岩上珍 (Драгоценность утесов), *Хуанчжи Сян* 黄栀香 (Аромат желтой гардении), *Мин Бин Ча* 民兵茶 (Чай народного ополчения), *Фэнчань Ча* 丰产茶 (Чай Изобилия), *Дунфанхун* 东方红 (Заря Востока), *Лао Ча Ван* 老茶王 (Старый владыка чая), *Сун Чжун Гу Даньцун* 宋种古单丛 (Древний сунский сорт).

2010 год. Вокруг старейшего сунского дерева выстроили каркасное ограждение, чтобы в случае неблагоприятных погодных условий защитить это живое сокровище



Материнское сунское дерево — высотой 5,9 м и диаметром кроны 7,9 м, ствол в обхвате 1,65 м, на расстоянии 0,6 м от земли разветвляется на три большие ветви окружностью 0,65 м, 0,94 м и 0,75 м.

В конце 20-х гг. будущий премьер-министр *Чжоу Эньлай* несколько дней прожил в доме коммерсанта по фамилии *Се*, где ему довелось попробовать «Сунский чай». После образования КНР премьер *Чжоу* взял это хозяйство под опеку. Под названием *Дунфан Хун* 东方红 (Алый Восток) в 1958 г. его направили председателю *Мао Цзэдуну*. Однако после смерти *Эньлая* в 1979 г. в течение четверти века «Сунское дерево» переходило во владение разных местных предпринимателей, пока в 2010 г. чуть не погибло из-за неожиданных весенних заморозков. После этого инцидента вокруг дерева выстроили каркасное ограждение, чтобы в случае неблагоприятных погодных условий защитить это живое сокровище. Однако это не помогло, дерево не смогло полностью оправиться от удара, серьезно заболело и зимой 2018 г. погибло. Правда, в течение последних лет его побеги были многократно клонированы и высажены рядом. Теперь деревца подросли достаточно, чтобы быть расселенными по Фениксовым горам. Листья у них темно-зеленые, блестящие, средней жесткости, овальные, с заостренным кончиком, слегка поникшие, достигают в длину 10,9 см и в ширину до 4,3 см, волнистые, имеют в среднем 10 пар прожилок и 33 пары мелких тупых зубчиков. Молодые побеги желто-зеленые, не опушенные. Сто побегов (почка и три листика) весят 113 г. Цветет в конце октября. Оптимальное время сбора — начало мая.

Весна 2018 года, безуспешные попытки реанимировать Лао Ча Ван





Помимо прямых потомков (полученных в результате черенкования), которых принято называть *Сунчжун Ихао* 宋种1号, существует еще несколько сортов, которые зовутся Сунскими. В разное время они появились в результате естественной или специальной селекции кустов, растущих в горах Феникса.

Сунский №2, известный также как *Дацун Ча* 大枞茶 (Большой куст), по легенде происходит от *даньцуна*, росшего с династии Сун на *Удуне* и засохшего в 1928 г. Возраст дерева 320 лет. Растет на высоте 950 м над уровнем моря в чайном саду за деревней *Даань* 大庵村 в западной части *Фэнхуаншань*. Высота дерева около 5 м, диаметр кроны 6 м, обхват ствола в нижней части 1,82 м, низко над землей разветвляется на 6 отдельных стволов, ветвление средней плотности.

Сорт в наши дни широко распространен, размножается черенкованием. Взрослые листья продолговатые, длиной 7,8 см, шириной 3,7 см, гладкие, темно-зеленые, блестящие, средней плотности, плоские или слегка изогнутые, с острым кончиком и волнистым краем, имеет 10 пар вен и 24 пары мелких тупых зубчиков. Вегетацию начинает в конце марта, оптимальное время сбора — конец апреля. Побеги светло-зеленые, слабо опушенные. Цветет в середине ноября. Устойчив к неблагоприятным условиям.

***Фэнхуан Шуйсянь* 凤凰水仙 (Фениксовый нарцисс).** Одно из названий для аутентичных чаочжоуских чайных кустов, в диком виде произрастающих в разных местах Фениксовых гор. По преданию, так назывался сорт чая, который выращивали в округе *Чаоань* в сунскую эпоху. Поэтому обо всех знаменитых сегодня ботанических разновидностях чайных растений округа Чаоань местные чаеводы говорят, что они появились в результате естественной мутации чайного куста *Феникс Шуйсянь*.



Басянь 八仙 – почитаемые в Китае исторические персонажи, которые жили в разное время и занимались поисками эликсира бессмертия: *Люй Дунбинь, Ли Тегуай, Чжунли Цюань, Чжан Голао, Цао Гоцзю, Хань Сянцзы, Лань Цайхэ* и *Хэ Сяньгу*. Каждый, помимо прочего, олицетворяет одно из состояний человеческого существования: мужчина, женщина, старость, юность, бедность, богатство, благородство и ничтожество.

Басянь Даньцун **八仙单丛 (Восемь бессмертных).** По преданию, в 1898 г. крестьянин из деревни *Яхоу* 埡后村 по имени *Вэнь Кунь* 文混 отрезал черенки со старого дерева с большими темными листьями, которое росло на вершине *Удуна*. Восемь саженцев принялись, у них началась новая жизнь, поэтому их назвали *Басянь* 八仙 — Восемь бессмертных. Самому старому дереву сейчас более ста лет. Его высота — 4,8 м.

В 1968 г. сорт *C.sinensis cv.Baxiancha* признали перспективным для промышленного разведения. С тех пор началось его широкое распространение за пределы исторической родины, района *Жаопин* 饶平, в Фуцзянь и другие провинции.

Чжи Лань Сян Даньцун **芝兰香单枞 (Аромат душистых трав).** Один из десятки знаменитых *даньцунов*, появившийся в результате естественной селекции. Благодаря естественному аромату получил название *Чжи Лань Сян* (буквально: *аромат душистых трав*). Самый старый куст растет на высоте 900 м в чайном саду деревни *Чжунпин* на западной стороне *Фэнхуаншань*. Культура выращивания чая здесь насчитывает 150 лет.

Один из лучших сортов, много раз побеждавший на областных и национальных чайных конкурсах. Отличается высокой адаптивностью. Размножается черенкованием. Наилучшие результаты показывает на высоте 800–1000 м.

Высокий куст с вертикальным ветвлением средней плотности. Взрослые листья длинные и узкие, темно-зеленые, волнистые, с заостренным кончиком и острыми редкими зубчиками. Молодые листья светло-зеленые, слабо опушенные. Выход готовой продукции — сто побегов (почка и 3 листа) весом 103 г. Цветет в конце октября. Оптимальное время сбора — конец апреля.

***Ми Лань Сян Даньцун* 蜜兰香单丛 (Аромат медовой орхидеи).** История сорта *Ми Лань Сян* насчитывает 200 лет. В наши дни это один из самых распространенных *даньцунов*, общая площадь посадок — более 60 га. Продуктивный и сильный сорт.

Высокий куст с раскидистой кроной, ветвление средней плотности. Листья продолговатые, темно-зеленые, блестящие, плоские, мягкие, с заостренным кончиком и тупыми зубчиками. Побеги желто-зеленые, слабо опушенные, 100 побегов весят 122 г. Цветет в конце октября. Оптимальное время сбора — конец апреля.

***Юйлань Сян Даньцун* 玉兰香单丛 (Аромат магнолии).** *Юйлань Сян* (*юйлань* — магнолия, *сян* — аромат) как сорт известен более 100 лет. Старые деревья произрастают на высоте 670 м над уровнем моря, в чайном саду на западном склоне горы за деревней *Фэнси Далудин*. В наши дни это широко распространенный сорт.

Взрослые деревья достигают в высоту 3 метров. Ветви растут вертикально, ветвление средней плотности. Листья узкие и длинные, зеленые, достаточно мягкие, с тупыми зубчиками. Раннеспелый сорт. Молодые побеги желто-зеленые, слабо опушенные.

Аромат готового чая тонкий, изысканный. Цвет настоя ярко-апельсиновый. Вкус мягкий и освежающий. Долгое сладкое послевкусие.





***Гуйхуа Сян Даньцун* 桂花香单丛 (Аромат османтуса).** *Гуйхуа Сян* (*гуйхуа* — османтус, *сян* — аромат) — ближайший родственник сорта *Юйлань Сян*, древовидный куст агротипа *сяо цяому* 小乔木. Известен более 300 лет.

Взрослые растения высокие, с раскидистыми ветвями. Листья овальные, желто-зеленые, глянцевые, гладкие, гибкие и мягкие, с ровным краем и редкими острыми зубчиками. Сорт сильный и морозоустойчивый. Размножается черенкованием. Оптимальное время первого весеннего сбора — середина апреля. Наилучшие результаты показывает на высоте 800–1000 м, меньше подходит для высот 400–600 м.

***Я Ши Сян* 鸭屎香 *Да Ву Е Даньцун* 大乌叶单丛 (Большой темный лист).** Веселые люди делают чай в *Чаочжоу*. Как иначе объяснить странное название «Аромат утиного помета»? Именно так переводится с китайского *Я Ши Сян*. Говорят, такое имя дал своему продукту чаевод с *Удуна*, когда понял, что ему удалось вырастить сорт с исключительно ароматным листом. Он испугался, что деревце у него украдут. Так и появился «Аромат утиного помета», призванный отпугнуть соседей. Если и так, чаевода можно понять: у чая действительно выдающийся букет. В ботаническом смысле куст *Я Ши Сян* на самом деле не что иное как *Да Ву Е Даньцун* 大乌叶 (Большой темный лист), родиной которого является чайное сердце *Фэнхуана* — потухший вулкан *Удун*. Из-за пестрого цвета почву там прозвали *Я Ши Ту* 鸭屎土 (Земля утиного помета). Вероятно, именно поэтому растущий на ней дикий чай изначально получил такое название. Сейчас некоторые коммерсанты, стесняясь странного имени, называют этот сорт *Дао Хуа Сян* 稻花香 (Аромат цветов риса).

Самое старое дерево называется *Фэнчанпянь*. Ему 120 лет, произрастает на высоте 800 м в западной части горы *Фэнхуан*, в чайном саду деревни *Дапин*. Высота этого раскидистого дерева — 4,18 м.

Урожай собирают четыре раза в год. Среди прочих выделяют зимний сбор, который называют *Сюэпянь* 雪片 (Снежные хлопья).



Вековые даньцуны

***Янмэй Е* 杨梅叶 (Лист сливы *янмэй*).** Сорт относится к агротипу *сяо цяому* 小乔木 (древовидный куст), мелколистный, среднеспелый. Происходит из чайного сада в местечке *Хуаннулун* за деревней *Даань* 大庵村 западного склона *Фэнхуаншань* на высоте 800 м над уровнем моря. История этого сада насчитывает 250 лет.

Высота старейшего деревца — 2,68 метра, обхват ствола в нижней части — 100 см. Разветвляется на уровне 20 см от земли. Взрослые листья продолговатые, достигают 6,8 см в длину и 2,5 см в ширину, гладкие, с заостренным кончиком, светло-зеленые, блестящие, средней плотности, по краю волнистые, имеют 8 пар вен и 28 пар зубчиков. Вегетацию начинает в середине марта, молодые побеги светло-зеленые, не опушенные.

***Синжэнь Сян Даньцун* 杏仁香单丛 (Аромат миндаля).** Сорт получил название за характерный аромат миндаля, сопровождающий обработку листа на всех этапах. Происходит из чайного сада деревни *Дунлу* на горе *Удун* на высоте около 1000 м. История чайного дела здесь насчитывает 200 лет. Высота самого старого деревца — 3,7 м.

***Хуанчжи Сян Даньцун* 黄技香单丛 (Аромат цветка Хуанчжи).** Один из десятки знаменитых цветочно-медовых *даньцунов* Фениксовых гор. Назван так благодаря ярко выраженному аромату цветка *Хуанчжи* (*Gardenia jasminoides Ellis*). У этого сорта несколько подвидов: *Хуанчжисян* из деревни *Шигупин Тяньляопу* 石古坪田料埔黄技香, из деревни *Фэнси Аньцзяо* 石古坪田料埔黄技香 и из деревни *Шитоуцзяо* с горы *Удун* 乌岽狮头脚黄技香, где сорт имеет и другое название *Цзя Сян Чжун* 佳祥种 (Счастливое предзнаменование).



Елайсян Даньцун **夜来香单丛 (Аромат фиалки Елайсян).** Также один из десятки знаменитых «цветочных» *даньцунов*, аромат которого напоминает аромат китайской фиалки *Елайсян* (*Telosma cordata*). Материнское дерево растет на высоте примерно 1150 м в чайном саду за деревней *Шитоуцзяо* 狮头脚. Древовидный куст с вертикальным ветвлением, крупнолистный, с поздним открытием почек. Высота дерева 5 м, ширина кроны 4,3 м. История сада насчитывает более 300 лет.

Моли Сян Даньцун **茉莉香 (Аромат жасмина).** Еще один из группы «цветочных» *даньцунов*, в настоящее время редкий сорт. Материнские кусты растут на высоте 810 м в чайном саду *Аньцзяо* деревни *Фэнси Цзымао Цунь* 凤溪字茅村. Самому старому около 150 лет. В высоту достигает 3,4 м, диаметр кроны — 3,2 м. Низко над поверхностью разветвляется на 8 самостоятельных стволов.

Листья крупные, овальные, с заостренным кончиком, гладкие, зеленые, слегка выгнутые, с 10 прожилками, волнистым краем и мелкими зубчиками.



***Жоугуй Сян Даньцун* 肉桂香单丛 (Аромат корицы).** Еще одна разновидность, как говорят о них фермеры, *«драгоценных цветочно-медовых даньцунов, появившихся в результате многовековой селекции чайного куста Феникс Шуйсянь в горах Фэнхуаншань»*. История сорта насчитывает более 100 лет.

Древовидный кустарник агротипа *сяо цяому* — высокий, с полувертикальным ветвлением средней плотности. Листья эластичные, мягкие, немного изогнутые, овальные, темно-зеленые, кончик конусовидный, край листа ровный с мелкими зубчиками. Молодые побеги светло-зеленые, слабо опушенные. Оптимальное время сбора — с середины до конца апреля. Сорт отличается хорошей адаптивностью и относительно высокой продуктивностью (средняя урожайность — более 100 кг сырья на 667 м²). Лучшие результаты показывает на высоте 600–800 м, меньше подходит для 400–600 м.

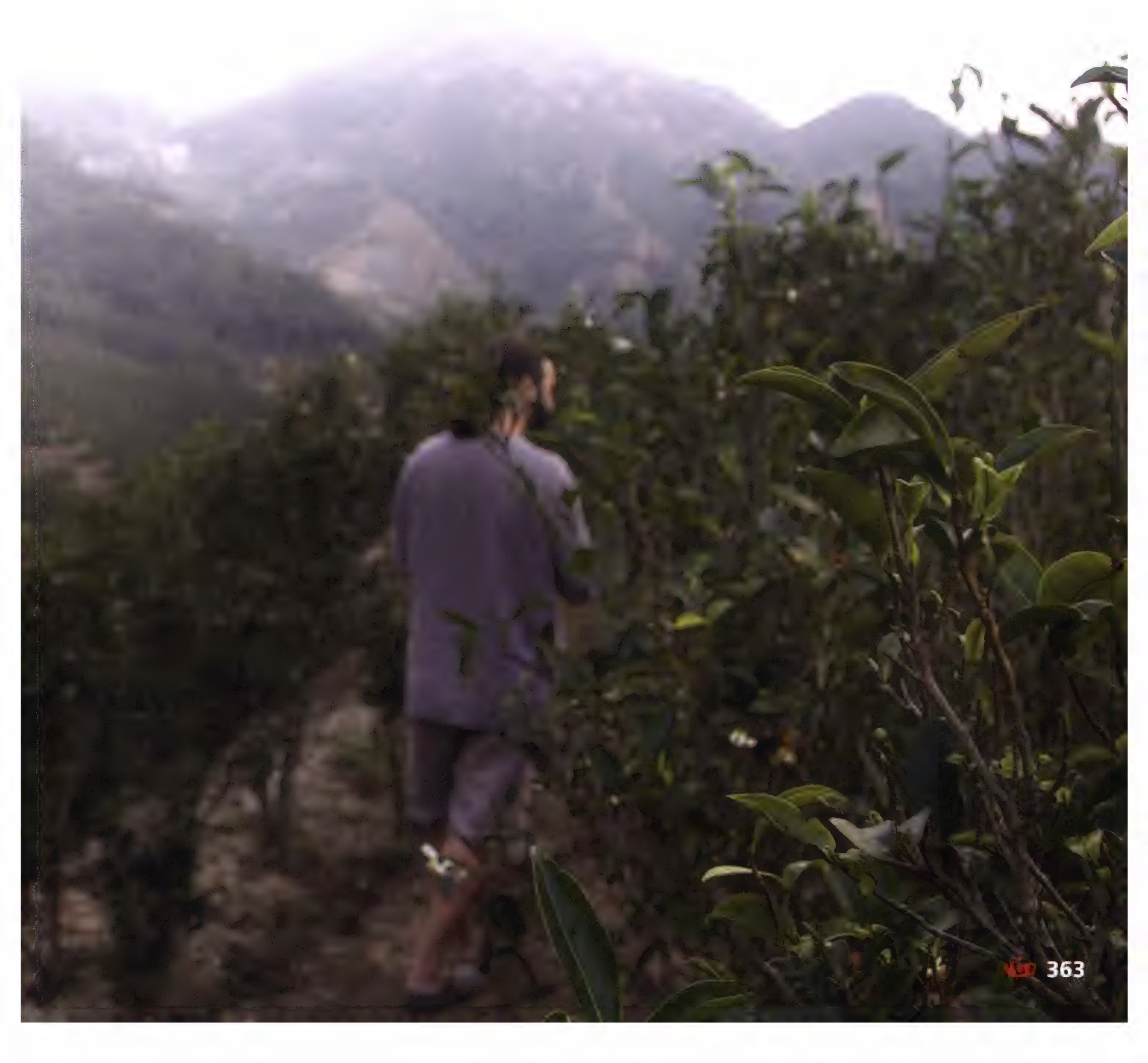
Бай Е Даньцун* 白叶单丛 *(Белолистный даньцун). Происходит из живописной горной местности *Шуанцзиняншань* 双髻娘山 в районе поселка *Жаопин* 饶平县 на высоте чуть более 1000 м. Ведет историю с 1961 г., а в 2002 г. одобрен к разведению как один из национальных сортов. В настоящее время в горах Фэнхуаншань плантации занимают более 60 га. За пределами Гуандуна этот сорт выращивают на территории провинций Фуцзянь, Хайнань, Хунань и других.

Высокий куст с вертикальным ветвлением, листья большие, зеленые, овальные, с тупым кончиком. Молодые побеги нежные, очень светлые, желтоватые, слабо опушенные. Вегетация начинается в конце февраля — начале марта. Морозоустойчивость и засухоустойчивость невысокие. Способность к размножению черенками средняя. Продуктивность высокая: урожай можно собирать со второго года. Трехлетний саженец дает от 50 до 250 кг готового чая с 666,7 м². Раннеспелый сорт (опережает другие на одну-две недели). На *Фэнхунашань* сбор производят трижды в год: в конце марта — начале апреля, в июне и в конце сентября — начале октября. Берут почку и три верхних листа. В более теплом климате урожай можно снимать до 7 раз в год.

Помимо этих самых известных сортов в *Чаочжоу* выращивают и другие — всего около ста разновидностей.

Улуны из *Чаочжоу* имеют поистине непередаваемую, богатейшую палитру вкусов, великолепный аромат, долгое и глубокое послевкусие. Научиться делать такой чай — мастерство, которое столетиями развивалось в районе *Фэнхуаншань*.

Пить чай жители *Чаочжоу* любят методом *гунфуча*, заваривая в маленьком чайнике или гайвани большую порцию сухого листа: чайник заполняют до верха, а в некоторых случаях содержимое утрамбовывают и подсыпают еще. Заливают лист крутым кипятком и настаивают около минуты, после чего разливают по маленьким чашкам и пьют. Настой получается чрезвычайно крепкий, горячий, ароматный, оставляющий великолепное сладкое послевкусие. Этот способ, как считают в *Чаочжоу*, лучше всего раскрывает потенциал местного чая.



Басянь Даньцун 八仙单丛 «Восемь бессмертных»



Букет готового чая яркий, объемный, цветочно-пряный с ягодными, цитрусовыми и древесными нотками. Вкус крепкий, сочный, скользящий, сладковатый, приятно-терпкий, с освежающей кислинкой и нюансами специй. Великолепный цветочный аромат. Долгое сочное послевкусие.

Чай для искушенных любителей. Требует внимания, опыта и аккуратного обращения. Пробовать его следует медленно, не спеша вдыхая божественный аромат и смакуя каждый глоток.

Чжи Лань Сян Даньцун 芝兰香单枞 «Аромат душистых трав»



В букете готового чая звучат, сменяя друг друга, пряные ноты базилика и мускатного ореха, нежность белой гвоздики, холодок мяты и влажная кислинка смородинового листа. Вкус шелковистый, прохладный, рафинированный. Аромат свежий, влекущий, гипнотический. Послевкусие незабываемое: мощное, продолжительное, с пикантной тонкой горчинкой, вновь и вновь порождающей сочную сладость.

Роскошный чай для того особого настроения, когда хочется побыть наедине с собой. Открывает для восприятия неочевидные, тонкие движения окружающего мира.

Сюэпянь Чжи Лань Сян Даньцун 雪片芝兰香单枞 «Снежные хлопья, аромат душистых трав»



«Снежные хлопья» делают из побегов сорта *Чжи Лань Сян* зимнего сбора, к которому при обработке традиционно применяют умеренную ферментацию и длительный прогрев на древесных углях.

Букет готового чая яркий, цветочный, с ягодными и пряными нотками. Вкус легкий, искрящийся, немного терпкий, с бодрящей мятной прохладой и кислинкой смородины. Великолепный нежный аромат. Чистое, устойчивое, освежающее послевкусие.

Воздействие мягкое бодрящее. Яркий вкус и превосходный аромат располагают к дружеской беседе и повышают настроение.

Ми Лань Сян Даньцун 蜜兰香单丛 «Аромат медовой орхидеи»



Букет готового чая яркий, пряно-цветочный с древесными, табачными, хвойными, ягодными и медовыми нотками. Вкус крепкий, сочный, чуть терпкий, с горчинкой и ягодной кислинкой, нотками специй и мятной прохладой. Аромат интенсивный, цветочно-медовый, свежий и легкий. Долгое, сочное послевкусие.

Отличный улун для внимательного чаепития — яркий, сильный и запоминающийся. Выраженный бодрящий эффект, яркие эмоции и отличный настрой.

Округ Мэйчжоу 梅州

Гуандун, Мэйчжоу.
Басян Шань



Лежит в границах 23°23′–24°56′ северной широты и 115°18′–116°56′ восточной долготы, на общей площади 15,836 км² в зоне тропического муссонного климата с сухой прохладной зимой и влажным жарким летом. Средняя температура составляет +21,9°С. Самый жаркий месяц — июль (среднесуточная температура +29,3°С), самый холодный — январь (среднесуточная температура +12,9°С). За год выпадает около 1494 мм осадков — минимальное их количество приходится на декабрь (в среднем 29 мм за месяц), максимальное — на май (230 мм за месяц).

Рельеф округа гористый, 24,3% территории занято предгорьями Наньлин 南岭 (Южно-китайских гор), 56,6% составляют холмы и террасы, 13,7% приходится на равнины. Главные водные артерия округа — реки Ханьцзян 韩江, Мэйтаньхэ 梅潭河, берущая начало из округа Пинхэ соседней провинции Фуцзянь, и Мэйцзян 梅江, текущая из соседней Цзянси, в которую впадают Нинцзян 宁江 и Ухуахэ 五华河.

История чайного дела в Мэйчжоу восходит к началу династии Цин. В XVIII в. чай Тянь У Хуачжушань 天五华柱山茶 даже поставляли в столицу ко двору. Но округ всегда был сельской глубинкой на окраинах Поднебесной. И хотя сегодня здесь выращивают четверть от общего объема чая провинции, он ориентирован на внутренний рынок (за редким исключением). Сырьем служат и разновидности даньцунов Чжаочжоу, и фуцзянские сорта, и местные, аутентичные — упомянутый выше Ухуа ча, а также Сиянь даньцун 西岩单丛茶, Пиньюань Голяо ча 平远锅𡨴茶, Да Е Ван Дань 大叶王单 и другие. Теплый и влажный климат в течение всего года позволяет снимать до пяти урожаев, но лучшим считается первый весенний сбор. Делают зеленый чай, улуны разной степени ферментации и красные сорта. Популярен у крестьян выдержанный чай. Причем на длительную естественную ферментацию закладывают в том числе и зеленые сорта, особенности обработки которых иногда сближают их с улунами цинсян. Чаеводством традиционно занимаются представители народности хакка.

Для человека, интересующегося чаем, Мэйчжоу — своего рода терра инкогнита. Путешествуя по отдаленным горным деревушкам, можно найти как самый обычный продукт, попадающий в конечном итоге на полку в супермаркете, так и очень интересный чай класса премиум, достойный самых высоких оценок.

Мэйчжоу Гуйфэй Хун Ча 梅州贵妃红茶 «Мэйчжоуская красавица»



Оригинальный красный чай, названный в честь Ян Гуй Фэй, одной из «четырех красавиц древности» (Си Ши, Ван Чжаоцзюнь, Дяо Чань и Ян Гуйфэй), имя которой давно стало символом женской красоты.

Букет готового чая превосходен — за яркими, сочными нотами чернослива, сушеного абрикоса и черной смородины различаются тонкие цитрусовые, смолистые и хлебные нюансы. Аромат теплый, медовый, пряный. Вкус насыщенный, полифонический, сладкий, с нежной кислинкой и долгим бархатистым послевкусием.







Округ Цзеян 揭阳市

Округ Цзеян расположен на востоке провинции Гуандун, вдоль береговой линии Южно-Китайского моря, на общей площади 5240 км². Гористый рельеф на Западе (максимальная высота 1222 м) плавно переходит в равнины на Востоке. Климат субтропический муссонный. Среднегодовая температура составляет +21,8°C. Самый жаркий месяц — июль (среднесуточная температура +28,7°C), самый холодный — январь (среднесуточная температура +14°C). За год выпадает свыше 1500 мм осадков. Самый засушливый месяц — декабрь (всего 31 мм за месяц). Самый влажный — июнь (в среднем 260 мм за месяц).

В эпоху правления династии Мин (XIV–XV в.) в округе начали делать рассыпной зеленый чао ча 炒茶 (поджаренный чай). Для того времени это была совершенно новая, «прогрессивная» технология, пришедшая на смену производству прессованных Ча туань 茶団 (чайных комков). Говорят, что впервые таким способом начали делать чай в горной деревушке Пиншанцунь 坪上村, откуда его производство распространилось в соседние селения района Чаошань 潮汕地区. С течением времени производство чао ча вошло в традицию, передающуюся из поколения в поколение, в неизменном виде дожив до наших дней.

Суть метода сводится к длительному ручному обжариванию чая в котлах при относительно низких температурах, с перерывами на охлаждение. Делать Чао Ча начинают в конце марта: лучшим считается чай, собранный до наступления праздника Цинминцзе. Начинают сбор ранним утром, пока не рассеялся туман. Берут почку и два верхних листика в ранней стадии развития с местного, аутентичного сорта Пиншан Люй 坪上绿. Собранное доставляют на фабрику, где, минуя этап завяливания, сразу переходят к обжариванию-шацин. Жарят небольшими порциями, перемешивая и сминая почки, в течение 30 минут, затем охлаждают и снова обжаривают — и так несколько раз в тече-

ние 24 часов. В процессе обработки чайный лист приобретает серовато-зеленый цвет и специфический аромат. Такой чай может очень долго храниться не только без потери качества, но, наоборот, развиваясь во времени, приобретая глубину аромата и сладость во вкусе. А к лао ча отношение у жителей округа очень уважительное.

Помимо этого раритетного сорта в округе делают обычный зеленый чай, а также красный чай и улуны на основе культиваров Бэншань 本山, Хуан Дан 黄旦, Мэй Чжань 梅占, Юньнань Люй 云南绿, Фо Шоу 佛手, Хуанчжисян 黄枝香, Ба Сянь 八仙, Шуйсянь 水仙 и других. Всего под чайными плантациями занято более 1300 га, поставляющих на рынок около тысячи тонн готового чая ежегодно.

Здесь нет больших чайных фабрик или крупных компаний-монополистов, чайные плантации принадлежат мелким семейным хозяйствам. Много «органических» чайных садов, где владельцы не используют синтетических удобрений и химических средств борьбы с вредителями. Несмотря на идеальные условия для выращивания чая, урожай снимают не на протяжении всего периода вегетации, а дважды — весной и осенью или только весной, чтобы не истощать растения. Практикуется изготовление конкретного чая под заказ, работа с постоянными партнерами. Округ является характерным примером современного подхода к чайному делу, при котором акцент ставится не на историко-культурной терруарности того или иного сорта, а на качестве его изготовления в полном соответствии с предписанной технологией.





Чайные плантации округа Индэ

Красный чай Гуандуна 广东红茶

В провинции Гуандун делают и красный чай, который в последние годы приобретает все большую популярность в Китае и за его пределами. Основной центр его производства — округ *Индэ* 英德, расположенный в 100 км на север от столицы Гуанчжоу. Это горный район с влажным и теплым климатом, в котором чайное растение на желто-красных почвах, богатых минералами, чувствует себя вполне комфортно. Большие и маленькие плантации располагаются на склонах поросших лесом холмов.

В качестве основного сорта выращивают местный гибрид, который называется *Индэ Хун Цзю Хао* 英德紅9号 (Красный из *Индэ* №9). Используют в качестве сырья почку и три верхних листа. Обрабатывают по классической технологии изготовления красных чаев, которая состоит из подвяливания, многократной скрутки в роллерах в несколько приемов по 10 минут, ферментации в темной прохладной комнате и окончательной сушки при температуре +105...+115°С.

Фабрика по производству красного чая в *Индэ* работает с 1959 г., когда здесь основали производство, ориентированное на выпуск простого дешевого продукта, предназначенного на экспорт в страны Юго-Восточной Азии. В середине 70-х технологии переориентировали на экспорт в Европу, в частности — в Великобританию, где чай из *Индэ* приняли очень тепло. И следующие 20 лет на фабрике делали исключительно резаный красный чай.

В начале 90-х гг. ситуация снова изменилась. Вслед за ростом спроса на дорогой цельнолистовой чай внутри Китая на фабрике появился ряд технологических разработок, а также свой стандарт «Золотого чая», который потом назвали *Дунфан Цзиньмэйжэнь* 东方金美人 (Золотая восточная красавица). В 2007 г. чай из *Индэ* получил особый статус, согласно которому так может называться только продукт из провинции Гуандун, в координатах 112°45′–113°55′ восточной долготы и 23°50′–24°33′ северной широты. Выделяют три категории качества:

- цзинь хао 金毫 (золотой ворс) — основной и первый сорт, золотистые чайные почки;
- хун тяо 红条 (красные полоски) — премиум, первый и второй сорта, золотистые чайные почки и листики;
- суй ча 碎茶 (резаный чай) — пяти сортов.

В 2009 г. в *Чаочжоусском научно-исследовательском центре чая* начали разрабатывать технологию производства красного чая на основе сырья *даньцунов*. Эксперимент закончился успехом, и сегодня красный чай Гуандуна делают из *Индэ Хун Цзю Хао* и *даньцунов Бай Е*, *Синь Чжи Сян* и других. Все они обладают превосходным вкусом и ароматом.

Технологическим новшеством стало подвяливание на солнце с последующим встряхиванием (этап, который применяют при выделке улунов). Готовый чай в результате обладает превосходным фруктово-ягодным букетом, свойственным гуандунским улунам, и глубоким, плотным, сочным вкусом красных чаев.



Гуанси

广
西



Лунцзи 龙脊景区
Луншэн
龙胜各族自治县
Лунъян 龙阳山
Кайшань 开山
Цинлун 青龙山
Цзиньсю
金秀瑶族自治县
Хэчжоу
贺州市
Даяо 大瑶山
Любаочжэнь
Дагуйшань 大桂山
Байсэ
百色市
Цянъусянь
苍梧县
Сишань 西山
Гуйпин
桂平市
Наньнин 南宁
Хэнсянь
横县
Дасинь
大新县
Гуляо 姑辽山
Наньшань 南山
Фусуй
扶绥县

2300
2200
2100
2000
1900
1800
1700
1600
1500
1400
1300
1200
1100
1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100

Дагуйшань
высота садов **500–800 м**
температура **21 °С**
осадки **1500 мм**

Цинлун
высота садов **800–1100 м**
температура **19,7 °С**
осадки **1500 мм**

Гуляо
высота садов **400–600 м**
площадь садов **250 га**
диких древних деревьев **5166**
температура **19,7 °С**
осадки **1500 мм**

Сишань
высота садов **1000 м**
температура **21,5 °С**
осадки **1726 мм**
солнечных часов **1700 в год**
почвы **красные, желтые, pH 4,5–5,5**

Даяо
высота садов **1000 м**
температура **17 °С**
осадки **1648 мм**
влажность **83 %**
солнечных часов **1269 в год**
почвы **красные, желтые, pH 4,5–5,5**

Кайшань
высота садов **300–600 м**
площадь садов **400 га**
годовой объем **500 тонн**
температура **19,9 °С**
осадки **1517 мм**
почвы **красные, pH 4,5–5,5**

Лунъян
высота садов **600–800 м**
площадь садов **2000 га**
годовой объем **3000 тонн**
температура **18,1 °С**
осадки **1900 мм**
влажность **82 %**
солнечных часов **1223 в год**
почвы **красные, желтые, желто-коричневые, аллювиальные; pH 5,8–6,9**

Наньшань
высота садов **200–600 м**
температура **22 °С**
осадки **1500 мм**

Дагуйшань
Цинлун
Гуляо
Сишань
Даяо
Кайшань
Лунъян
Наньшань



Гуанси-Чжуанский автономный район 广西, на юге выходящий к Южно-Китайскому морю, на юго-востоке и востоке граничит с провинцией Гуандун, на северо-востоке — с провинцией Хунань, на севере — с Гуйчжоу, на западе — с Юньнань, а на юго-западе — с Вьетнамом.

В I тысячелетии до н.э. территорию Гуанси населяли племена байюэ, предки современных чжуанов (коренное население провинции). В 214 году до н.э. 500-тысячная армия Цинь Ши Хуана завоевала эти земли. После краха империи Цинь в 207 году до н.э. история развивалась по тому же сценарию, что и в соседней провинции Гуандун, с которой эти земли часто объединяют под названием Лянгуан 两广 (Два Гуана). Чжао То основал на землях байюэ государство Намвьет, но в 111 году до н.э. император У Ди направил против Намвьета две армии и присоединил территорию к Ханьской империи. Реальный контроль ханьских властей распространялся преимущественно на южные и восточные районы Гуанси, где концентрировалось китайское население. А на западе на протяжении почти всей дальнейшей истории возникали очаги восстаний против центральной власти. Постепенно сложилась система косвенного управления теми районами юга и юго-запада Китая, где большинство населения составляли некитайские народы. Власть принадлежала племенным предводителям, которые состояли на государственной службе, но обладали правом наследования должности.

Возможно, именно из-за этой культурной разобщенности, сведения о формировании чайной традиции в Гуанси скудны и невнятны. И хотя сегодня все люди, имеющие отношение к чаю в провинции, — крестьяне-производители, торговцы и представители администрации — убеждены, что «чайная традиция здесь имеет глубокие корни», известность чай из Гуанси получил только в Цинскую эпоху, когда некоторые сорта даже были внесены в реестр податных. В пользу «глубоких корней» говорит тот факт, что на территории в естественных условиях произрастают такие аутентичные разновидности чайного дерева как *Яцзи Ча, Линъюнь Бай Мао Ча, Наньшань Бай Мао Ча, Вантянь Да Е Ча, Бай Ню Ча* и другие.

Яцзи Ча 牙已茶 *(C.sinensis var.pubilimba cv.Yajicha)* — небольшое деревце агротипа *сяо цяо му*, среднелистное, диплоидное. Происходит из округа Саньцзян 三江县, но в настоящее время распространен также в округе Гуйлинь и соседней провинции Хунань. Форма деревца открытая и полуоткрытая, ветвление плотное, лист прикрепляется к ветви горизонтально или под острым углом вверх. Листья длинные, овальные, зеленые; листовая пластина выпуклая, с волнистым краем и тупым кончиком; текстура листа твердая и мясистая. Почки желтовато-зеленые или светло-зеленые, с волосками. Средний вес ста побегов (почка плюс три листа) составляет 60 г.

Линъюнь Бай Мао Ча 凌云白毛茶, известен и как *Линь Лэ Бай Мао Ча* 凌乐白毛茶, в диком виде встречается в горных районах провинции Гуанси — Линъюнь 凌云, Лэ-е 乐业, Тяньлинь 田林, Байсе 百色 и округах, но наивысшей концентрации достигает в районе поселков Гучжанчжэн 古障镇 и Далэнсян 大楞乡 округа Байсэ. Среднелистное дерево агротипа *сяо цяому*. В естественном виде высота может достигать 10 м, диаметр кроны — 6,4 м и диаметр ствола — 25 см. Листья большие, продолговатые, овальные или яйцевидные, длиной до 12,3 см и шириной 4,9 см, в основном эллиптические, с 8–14 парами прожилок, боковые прожилки рельефные, вогнутые, листовая поверхность выпуклая, текстура листа тонкая и ровная, край листа немного изогнут наружу, волнистый, с четкими зубчиками; взрослый лист темно-зеленый и желтоватый. Почки сильно опушенные, светло-зеленые, в рост идут интенсивно. Вес сотни побегов (одна почка полюс три листа) составляет 99 г. Растение стрессоустойчивое и высокоурожайное. Происходит из уезда *Линъюнь*, где было культивировано путем селекции внутри вида. Подходит для выращивания в южных провинциях Китая и изготовления красных и зеленых чаев.

Наньшань Бай Мао Ча 南山白毛茶 представляет собой среднелистовой агротип *сяо цяому*. Это небольшое деревце полуоткрытой формы, с сильным и плотным ветвлением, длина междоузлия в среднем 3,6 см. Листья прикрепляются к ветви горизонтально, по форме овальные, средняя длина 9,5 см, ширина — 3,7 см. Листовая пластина зеленого цвета, блестящая, твердая, гладкая, загнутая внутрь; край листа прямой, с острыми зубчиками, кончик листа тупой или заостренный, число прожилок 8–10 пар. Почки желтовато-зеленые и пурпурно-зеленые, нежные, пушистые. Длина побега (почка и три листа) составляет в среднем 5,7 см. Морозоустойчивый и ранний сорт, вегетация начинается в конце февраля, урожай можно снимать в середине марта.





Вантянь Да Е Ча 宛田大叶茶 *(C.sinensis var.pubilimba cv.Wantian-dayecha)*, также известный как *Линьгуй Да Е* 临桂大叶种, — крупнолистное дерево агротипа *сяо цяому*, высокое, полураскрытое, ветвление средней плотности. Листья прикрепляются к ветвям горизонтально или немного наклонно, по форме длинные, овальные, зеленые; листовая пластина плоская или чуть выпуклая, края ровные или слегка волнистые, кончик заострен. Почки желто-зеленые и пурпурно-зеленые, малоопушенные. Сто побегов (почка плюс два листа) весят 90 г. Урожай можно снимать в начале апреля, урожайность средняя. Морозоустойчивость высокая. Содержание в сухом образце аминокислот составляет 3,0%, чайных полифенолов — 32,9%, катехинов — 24,0% и кофеина — 4,4%. Ареал произрастания сосредоточен в уездах Линьгуй 临桂, Линчуань 灵川 и Синъань 兴安. Подходит для изготовления зеленого и красного чая, а также *Любао Хэйча*. Зеленый чай, сделанный на основе данного сорта, характеризуется плотным вкусом с ноткой печеного каштана. Красный чай получается крепкий и сочный, с цветочным ароматом.

Бай Ню Ча 白牛茶 *(C.sinensis var.pubilimba cv.Bainiucha)* — небольшое деревце агротипа *сяо цяому*, среднелистное, диплоидное, с плотным ветвлением. Происходит из деревни Байнюцунь сельской волости Лосянсян округа Цзиньсю, Гуанси-Чжуанского АО. В диком виде достигает в высоту 2 метров. Листья горизонтальные или слегка поникшие. Пластина листа вытянутая, овальная, с заостренным кончиком, зеленого цвета, поверхность листа слегка выпуклая, края волнистые, с острыми зубчиками. Почки зеленые, слабо опушенные. Вес сотни побегов (почка плюс два листа) 119 г. Содержание полифенолов — 36,13%, аминокислот — 1,96%, кофеина — 4,15%.

Среди самых известных сортов готового чая провинции — красные *Байсэ Хунсуйча* 白色红碎茶, *Лунцзи Ча* 龙脊茶, *Цзиньсю Хун Ча* 金秀红茶 и *Гуляо Ча* 姑辽茶, черный *Любао Ча* 六堡茶, зеленые *Сишань Ча* 西山茶, *Циньтан Маоцзянь* 覃塘毛尖, *Шэнди Маоцзянь* 圣地毛尖, *Гуйлинь Маоцзянь* 桂林毛尖, *Гуйлинь Инь Чжэнь* 桂林银毫, *Лицзян Инь Чжэнь Ча* 漓江银针茶, *Бай Ню Ча* 白牛茶 и жасминовый *Хэнсян Молихуа Ча* 横县茉莉花茶. Большинство из них поступают на внутренний рынок и мало известны вовне. За пределами провинции чай из Гуанси ассоциируется, прежде всего, с черным *Любао* из уезда Цанъу 苍梧 и жасминовым *Моли Хуа Ча* из Хэнсянь 横县.

Хэйча 黑茶 Черный чай

Хэйча 黑茶 — один из шести основных видов китайского чая. Степень его ферментации максимальна (достигает 100%). Считается, что хэйча оказывает особенно полезное воздействие на функции ЖКТ, успокаивает нервную систему и обладает антибактериальным эффектом. На рынок его поставляют провинции Сычуань (сычуаньский приграничный Бянь ча 四川边茶), Юньнань (Пуэр шу ча 普洱熟茶), Гуанси (Любао ча 六堡茶), Хубэй (Лаоцин ча 老青茶), Хунань (Фу ча 茯茶, Цянлянь ча 千两茶, Хэй чжуань ча 黑砖茶, Сань цзян 三尖 и другие чаи из Аньхуа 安化黑茶), Шэньси (Фу ча 茯茶) и Аньхой (Аньхой гуи хэй ча 安徽古黟黑茶).

Технологические нюансы, особенности сырья и другие факторы во всех этих районах немного разнятся, поэтому и готовая продукция имеет характерные отличия. Однако можно выделить четыре базовые операции, через которые проходят абсолютно все сорта черного чая: шацин 杀青, жоунянь 揉捻, водуй 渥堆 и ганьцзао 干燥. Главным технологическим отличием хэйча от других видов чая является этап водуй (влажное скирдование), благодаря которому и достигается максимальная ферментация: чай приобретает темный цвет, густой, насыщенный вкус и специфический букет с землистыми, винными и древесными нотками. Этап продолжается в течение долгого времени — от нескольких дней до 2–3 месяцев. Под воздействием тепла и влажности в листе происходит обычное окисление и анаэробная ферментация. Важную роль в формировании готового чая играют и колонии микроорганизмов, чья деятельность не только влияет на вкус и аромат готового чая, но и оказывает самое благоприятное воздействие на организм человека.



Формально термин *хэйча* впервые встречается в «Ганьсу тунчжи» 甘肃通志 (исторические хроники провинции Ганьсу) Минской эпохи (1524 год). В докладной записке императорского ревизора есть запись о торговле «черным чаем, оплетенным бамбуковым лыком», которую ведут купцы из Шэньси. Этот чай отправляли по Шелковому пути в страны Средней Азии. Однако в реальности существование сильноферментированного чая уходит корнями во времена более древние — именно его меняли на лошадей в сунсую эпоху, его отправляли в Тибет из Сычуани и Юньнани. Разница в том, что тогда технологический этап глубокой ферментации чай проходил во время долгого следования каравана к пункту назначения.

Изначально основными потребителями хэйча были азиатские скотоводы-кочевники, люди неприхотливые и привыкшие к довольно грубой пище. Ценностью для них являлись не тонкости вкусо-ароматической палитры готового чая, а его питательная составляющая. Поэтому черный чай в древности делали из полностью сформировавшихся чайных побегов, так как именно в них количество полезных веществ максимально. Такой зрелый лист и тонкие веточки-побеги после непродолжительного подвяливания пропаривали или обжаривали в котле, сбрызнув водой, чтобы размягчить (технологический этап шацин), сминали и скручивали (жоунянь) и укладывали в корзины или большие деревянные ящики, укрыв тканью, на ферментацию в течение нескольких дней (технологический этап водуй). Потом чайный лист подсушивали и упаковывали для длительной транспортировки.

Последовательность операций шацин–жоунянь–водуй–ганьцзао обязательна для производства любого хэйча. Но в каждом из названных выше регионов сформировались разные технологические нюансы, влияющие на конечный результат. Например, в Сычуани лист сушат не до полного выпаривания влаги, формуя чайные «кирпичи» из влажного еще листа так, чтобы ферментация происходила естественным образом. При изготовлении хэйча в Аньхуа сминание-скручивание делается дважды (чужоу и фужоу). Сначала лист сминают перед влажным скирдованием (чужоу), затем в течение нескольких дней чай ферментируется в «мокрой куче», после чего его прокаливают, снова скручивают (фужоу) и вновь отправляют «бродить». Готовый чай сушат на сосновых



Черный «Чай из лукошка» провинции Аньхой



Естественная ферментация черного чая в условиях склада

дровах — даже в современные печи подается теплый воздух от их сжигания, поэтому в высококачественном черном чае из Аньхуа всегда можно уловить нотку дыма. В провинции Аньхой чай делают из нежных верхушек побегов — почек или верхних листиков в ранней стадии развития, поэтому ферментация его занимает короткое время. Прожаренный и скрученный лист выставляют «на ночную росу», после чего прогревают над углями и укладывают в маленькие корзинки, в которых он дозревает на проветриваемом складе в течение двух-трех лет.

Традиции формовки и упаковки готового чая в разных районах тоже сильно отличаются. В провинции Хунань его прессуют в длинные «бревна», в провинциях Сычуань, Шэньси и Хубэй делают чайные «кирпичи», в Гуанси утрамбовывают в большие корзины, а Аньхой — в маленькие лукошки. Изготовление такой упаковки — особое искусство. В большинстве случаев используется бамбук — и нежные молодые листья, и распущенные на тонкие полоски стебли, и высушенные волокна.

В последние годы спрос на качественный хэйча вдохновляет технологов на самые оригинальные и необычные подходы к выбору изначального сырья и способам его обработки. Например, на ферментацию водуй закладывают готовый чай — белый, зеленый и даже слабоферментированный улун. В Юньнани при производстве шу пуэров из сырья с больших чайных деревьев класса премиум на этапе водуй маоча укладывают не кучами на бетонном полу, а сравнительно небольшими порциями (100–200 килограммов) в большие плетеные корзины. Много экспериментируют технологи и с штаммами бактерий, участвующих в ферментации.

Как делают хэйча

Сырье для черного чая собирают относительно поздно, с конца мая по конец июня, когда молодые побеги полностью сформировались как лю е 六叶 (шесть листиков). С появлением седьмого начинают сбор.


На чайном побеге хорошо видны три светло-зеленых молодых листика, когда распустятся еще три, можно приступать к сбору

Шацин 杀青

Прогрев может быть *шоугун шацин* 手工杀青 (ручной) и *цзисе шацин* 机械杀青 (машинный). В первом случае сырье прожаривают в котлах, прогретых до 280–320°C. В котел диаметром 90 см кладут 4–5 кг увлажненного листа и несколько минут перемешивают руками. Затем в течение одной-двух минут ворошат обжигающе горячие листья лопаткой-трезубцем *сань ча* 三叉, прижимая их к стенкам котла. При обжарке лист теряет упругость и глянец, из него сочится влага, уходит травянистый запах и проступает чайный аромат. Но более распространенным является прогрев в печах-барабанах *цзи се* 机械, куда подается горячий воздух от древесных углей.


Этап вэйдяо при производстве черного чая короткий, занимает 2-3 часа, лист складывают в тени под навесом

Жоунянь 揉捻

После прожарки лист скручивают в электрических устройствах *жоуцзи* 揉机, подготавливая его тем самым к основному этапу — продолжительной влажной ферментации.


После короткого подвяливания лист отправляют в печь для высокотемпературного прогрева


Скручивание прожаренного сырья


За один прием в печи-барабане прожаривают 4–5 кг сырого листа



ШАЦИН
15–20 минут

ЖОУНЯНЬ
15–20 минут

Водуй 渥堆

Сырье складывают в большие емкости для брожения или формируют непосредственно на бетонном полу горки высотой около метра, которые накрывают сверху влажной тканью. Температура в помещении должна составлять 25°C, относительная влажность — 85%. В течение всего процесса лист в куче несколько раз перемешивают, повторно скручивая (*фужоу* 复揉). В некоторых случаях после повторного скручивания сырье еще раз прогревают, перебирают (*цзинчжи* 精制) и снова укладывают бродить. И так в течение 15–20 дней ферментации, постоянно контролируя соотношение температуры и влажности, мастер-технолог создает самобытный вкус черного чая.

Ганьцзао 干燥

Когда этап ферментации пройден, чайный лист необходимо просушить. Во времена династии Мин сушили в *Цисинцзао* 七星灶 (печи Семи звезд), технологической особенностью которой были семь отверстий по периметру для подачи воздуха. Печь топили сосной, поэтому чай приобретал характерный смолистый дымный аромат. В наши дни в большинстве случаев чай сушат в печах (*хунгань* 烘干), куда подается тепло огня сосновых дров или древесного угля. Лист пропитывается дымом и коптится очень медленно, на нежном тепле. Копчение хунбэй занимает от восьми до тридцати часов, пока ставший совсем темным лист не приобретает маслянистый глянец. При наличии благоприятных погодных условий это может быть и просушивание на солнце (*шайпи* 晒坯). В результате получается *хэй маоча*, черный чай-сырец, который в большинстве случаев прессуют в различные формы и отправляют на созревание.



Чтобы ферментация шла равномерно, чайный лист перемешивают вилами



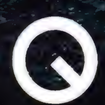
В процессе флажного скирдования сырье несколько раз скручивается и прогревается



Печи хунгань



Сушка готового чая на солнце (шайпи)



ВОДУЙ
15–20 дней

ГАНЬЦЗАО
2–6 часов

Цзыжань фасяо 自然发酵

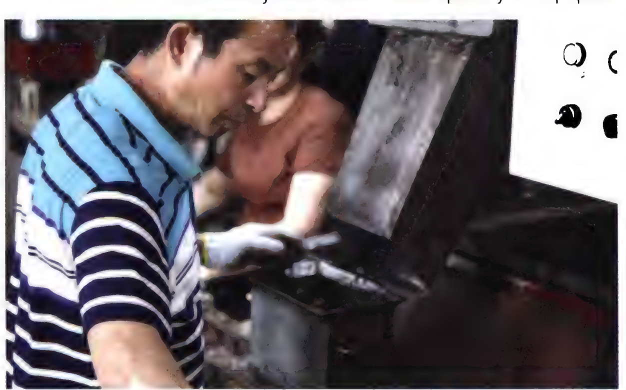
Общим для всех хэйча завершающим этапом формирования вкуса и аромата является многолетнее дозревание. Как именно проходит выдержка, зависит от традиций конкретного региона. Как правило, первый этап (от месяца до года) проходит в условиях холодного складирования. Затем чай переносят в хорошо проветриваемый склад, так как непременное условие на данном этапе (продолжается 1–2 года) – доступ свежего воздуха. Окончательная доводка хэйча (несколько лет) происходит в условиях сухого склада.



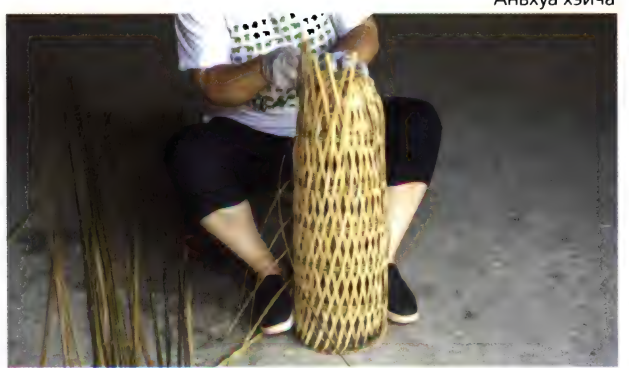
После сушки чайный лист пресссуют в формы



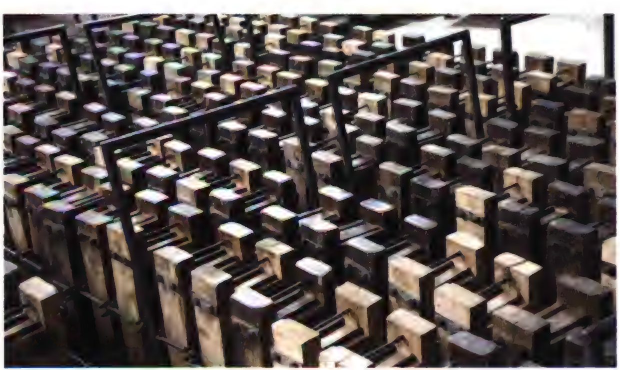
Цех по производству бамбуковой оплетки для будущего Аньхуа хэйча



Непосредственно перед формовкой лист слегка пропаривают



Процесс изготовления бамбуковой формы, в которую будет заложен чай на естественную ферментацию



Пресс-формы для изготовления Ча Чжуань



«Тысячеляновые чайные бревна» и упаковки с «Небесными остриями» (провинция Аньхой)



На складе многолетнего дозревания поддерживается режим постоянной температуры и влажности

ЦЗЫЖАНЬ ФАСЯО
1 месяц – 3 года



Округ Учжоу 梧州市

Округ располагается в восточной части Гуанси, у границы с провинцией Гуандун, между 111°51′–111°40′ восточной долготы и 22°58′–24°10′ северной широты на площади 12 588 кв.км. Это холмистая территория, пересеченная множеством рек: 85% всей воды в Гуанси протекает через Учжоу, где объединяют свои потоки Гуйцзян 桂江 и Сюньцзян 浔江 и образуют реку Сицзян 西江. Над центральными районами округа проходит тропик Рака, который делит его территорию пополам. Климат смешанный, тропический с переходом в субтропический, подверженный муссонам, с короткой и мягкой зимой и длинным, очень жарким и влажным летом. Зима вначале сухая, но с середины становится все более влажной и облачной. Весна пасмурная, с частыми дождями, которые продолжаются и летом, хотя это самое солнечное время года. Осень солнечная и сухая. Среднегодовая температура +21,1 °C с январским средним минимумом +11,9 °C и июльским максимумом +28,9 °C. Осадков за год выпадает 1400–1500 мм, солнечных часов — 1915. На востоке лежат горы Юнькай 云开大山, на севере — Дагуйшань 大桂山, на западе — Дажуншань 大容山. Почвы желто-красные песчаные с высоким содержанием железа и фосфора, что придает готовому чаю особый вкус.

Среди любителей чая округ известен, прежде всего, как родина черного ***Любао*** **六堡茶**, названного в честь района, где возникла оригинальная технология его производства (буквально: шесть крепостей). История *Любао Ча* насчитывает не одну сотню лет: по местным преданиям она началась еще при Великих Танах. Но широкую известность чай получил только в XVIII–XIX веках, когда начался его экспорт в страны Юго-Восточной Азии. С середины XIX и до второй половины XX века основными потребителями *Любао* были

Аутентичный чай Любао. Провинция Гуанси



китайские мигранты, которые работали на оловянных шахтах в Малайзии. Для них, занятых тяжелым трудом, чай был источником силы и здоровья. Особенностью технологии изготовления *Любао Ча* является наличие грибковой культуры *Цзиньхуа* 发金花 (научное название *Eutopium cristatum*, гриб рода *Ascomycota, Aspergillus*), а также длительная естественная ферментация чая, во время которой формируются не только его оригинальный вкус и аромат, но также и оздоровительные свойства. В 2009 году Министерство сельского хозяйства Гуанси-Чжуанского АО утвердило сертификат соответствия *Любао ча* (DB45/T 581-2009) как оригинального продукта с географической индикацией. Два года спустя, 16 марта 2011 года, сертификация была одобрена и на государственном уровне. Зона защищенной геолокации включает поселки Гунчжоуцунь 恭州村, Хэйшицунь 黑石村, Лодицунь 罗笛村, Лиюнцунь 离涌村 и Цаньцунь 蚕村 уезда Цанъу 苍梧. Лучшим считается чай из Гунчжоу и Хэйшицунь. Помимо этих старейших мест производства в наши дни *Любао* делают и в соседних уездах — Хэсянь 贺县, Хэнсянь 横县, Гунчэн 恭城, Гуйсянь 贵县, Саньцзян 三江, Хэйчи 河池 и Лючэн 柳城. Сырьем служат местные крупнолистные и среднелистные разновидности чайных деревьев. Урожай собирают несколько раз в год. Берут побеги с двумя, тремя и четырьмя листами. Первый этап производства занимает 20–30 дней и включает операции *шацин* 杀青 (прожарка), *чужоу* 初揉 (первичное скручивание), *водуй* 沤堆 (влажное скирдование), *фужоу* 复揉 (повторное скручивание) и *ганьцзао* 干燥 (сушка). Полученный *маоча* прессуют или укладывают в корзины и отправляют на дозревание *лянчжи чэнь хуа* 凉置陈化. Первый год чай хранится на низких полках в холодном темном помещении. Затем его переносят в проветриваемое помещение, где он выдерживается еще как минимум год. Последний склад — сухой, здесь он набирает силу еще несколько лет. После многолетнего созревания (от 3 до 10 лет) высокосортный *Любао* считается готовым к тому, чтобы выйти в свет. Местные жители считают, что выдержанный таким образом чай очень полезен для здоровья, поэтому его употребляют и в профилактических целях, и как лекарство.

Чайные плантации у деревни Хэйшицунь



В рамках этой запатентованной технологии обработки существует множество нюансов, применяемых в разных деревнях и семейных хозяйствах. Высота чайных плантаций, конкретные сорта, длительность *фацзяо* и особенности микрофлоры на этой стадии, степень интенсивности скрутки (на этапе *жоунянь* сырье иногда оставляют почти раскрытым), форма прессовки (*Любао* может быть как рассыпным, так и прессованным в блины или кирпичи) и условия многолетнего дозревания — все это влияет на вкусо-ароматический профиль готового продукта. А ведь помимо классической обработки, есть и такая аутентичная разновидность *Любао*, когда этап влажного скирдования заменяется пост-ферментацией в естественных условиях: в далеком прошлом чай в Учжоу делали по той же схеме, что и юньнаньский Пуэр, административная граница никогда не препятствовала распространению чайных технологий. И у такого *Любао* тоже есть свои традиционные потребители и страстные ценители.

Как делают уникальный чай Любао — прародитель чая пуэр.



В заварке *Любао* дает насыщенный золотисто-коричневый или коричнево-красный настой, который после 30-летней выдержки становится коричнево-желтым и маслянистым. Он создает ощущение грубоватого деревенского комфорта, с сеновалом и курятником, стойкими ароматами степных трав, прелой древесины, ладана и парного молока.

Чайные плантации у деревни Гунчжоуцунь

Любао Ча 六堡熟茶
«Выдержанный чай Любао»



Букет готового чая выдержанный, сложный, древесно-бальзамический, с нотками влажной земли, прелых листьев, красного вина, ягод и сухофруктов. Вкус сочный, чуть вяжущий, сладковатый, с тонкой горчинкой и кислинкой сухих ягод. Аромат спокойный, древесно-ягодный. Приятное сочное послевкусие.

Отличный выбор для повседневных чаепитий в холодное время. Воздействие согревающее, мягкое тонизирующее, собирающее.

Любао Чачжуань 六堡茶砖
«Чайный кирпич Любао»



Букет готового чая выдержанный, сложный, древесно-бальзамический, с коньячными, фруктовыми, медовыми и хлебными нотками. Вкус мягкий, шелковистый, чуть терпкий, сладковатый, с тонкой ягодной кислинкой. Аромат сдержанный, фруктово-древесный, с нотками осенней листвы и цветов бессмертника. Освежающее медовое послевкусие.

Отличный чай для холодного времени года с мягким «деревенским» вкусом и согревающим, гармоничным воздействием. В зависимости от ситуации может использоваться и как природный энергетик, и как средство для расслабления и отдыха, все зависит от концентрации: чем она выше, тем сильней тонизирующий эффект.

Округ Байсэ 百色市

Округ Байсэ расположен на западе Гуанси в верховьях реки Юцзян 右江, между 104°28′–107°54′ восточной долготы и 22°51′–25°07′ северной широты. На западе граничит с округом Вэньшань провинции Юньнань, на севере — с уездом Синъи провинции Гуйчжоу, на востоке — со столичным округом Наньнин и на юге примыкает к Вьетнаму. Общая площадь составляет 36 204 кв.км. Более половины территории покрыто лесом. Климат муссонный, влажный субтропический, с короткой, мягкой и сухой зимой и длинным, очень жарким и влажным летом. Среднемесячная температура колеблется от +13,5 °C в январе до +28,4 °C в июле, среднегодовое значение +22,12 °C. Количество осадков невелико по сравнению с более восточными районами Гуанси, в среднем около 1067 мм в год, основная интенсивность дождей приходится на период с июня по август. В западных районах, расположенных на высоте 500 метров и более вдоль юго-восточной оконечности плато Юньнань-Гуйчжоу, климат такой же, как в центральной части Юньнани, с гораздо более умеренными летними температурами. Ежемесячный процент солнечного света колеблется от 25 в январе и феврале до 49 в августе, всего в год набирается в среднем 1706 часов яркого солнца. Округ обладает богатыми сельскохозяйственными ресурсами, особенно в части выращивания таких субтропических фруктов, как манго и сладкие мандарины, значимыми статьями дохода в казну являются производство табака, чая и сахара. Чайные хозяйства округа специализируются на производстве красного *Байсэ Хунча* 百色紅茶, а также местных зеленых сортов, в общей сложности более 12 200 тонн ежегодно.

В уезде Линъюнь 凌云县 сохранилось большое количество диких старых чайных деревьев, посаженных в Минскую эпоху. История культурного разведения чая в Байсэ началась во второй год правления под девизом Хунчжи (1488), по



крайней мере именно к этому времени относится самое раннее задокументированное упоминание в хрониках. В конце XIX — начале XX века чай *Силинь Байхао* 西林白毫茶 из Линъюнь поставлялся ко двору, где был высоко оценен императрицей Цыси 慈禧太后.

Зона географической защиты ***Байсэ Хунча* 百色紅茶 *(Красного чая из Байсэ)*** находится в долине реки Юйцзян и предгорьях Юньнань-Гуйчжоуского плато, в районах Шишаньцю и Тушаньцю, на высоте 600–1800 м над уровнем моря. Обработкой занимаются крестьяне деревень Байлун 白陇, Шанъянь 上岩 и Сясань 下伞. Прохладный, ровный в течение всего года климат, плодородные почвы, богатые органикой, горный лес на многие десятки километров вокруг. Сырьем для изготовления *Байсэ Хун Ча* служат почки и листья *Линъюнь Байхао Ча* 凌雲白毫茶, выведенного на основе местных дикоросов путем внутривидовой селекции в 70–80 годы под рабочим названием *Хуача 26* 华茶26号 и зарегистрированного в списке Национальных сортов под номером GS13026-1985. Сорт отличается нежным и мягким листом, его почки толстые и крепкие, обильно покрытые ворсом, с высоким содержанием полифенолов и аминокислот. Обработка включает этапы *вэйдяо* 萎凋, *жоунянь* 揉捻, *фасяо* 发酵, *ганьцзао* 干燥. Готовый чай при заваривании дает яркий бордово-красный настой, сильный, сочный вкус и насыщенный аромат, богатый на оттенки.



Уезд Фусуй 扶绥县

Гуляо Ча. Чайный лес в деревне Гуляо, провинция Гуанси



Уезд Фусуй находится на юго-западе провинции Гуанси, южнее тропика Рака, между 107°3´–108°6´ восточной долготы и 22°11´–22°57´ северной широты. Общая площадь уезда составляет 2836 кв.км, протяженность с севера на юг — 78 км и с востока на запад — 55 км. Южные и северные районы представляют собой высокогорные хребты, в центральной части располагаются невысокие холмы. Климат субтропический муссонный с теплой и влажной весной, дождливым и жарким летом, сухой осенью и непродолжительной, мягкой зимой. Средняя температура +21,7°C, солнечных часов за год в среднем насчитывается 1550, осадков — 1120 мм.

Гуляо ча **姑辽茶** — чай с географической индикацией, который делают в горах Гуляошань 姑辽山 на высоте 400–600 м над уровнем моря в районе деревень Гуляотунь 姑辽屯, Губяотунь 姑标屯 и Губутунь 姑卜屯, входящих в состав поселка Лютоуцунь сельской волости Дунмэньчжэнь 东门镇六头村. В «чайном эпицентре» района в естественных условиях произрастает 5166 диких древних чайных деревьев. Все они пронумерованы и внесены в местный реестр. 580 из них старше 100 лет, 120 — старше 200 лет, еще 100 деревьев — в возрасте 500 лет и более, а 7 деревьев — тысячелетние долгожители. Круглый год их листья омываются дождями и туманами, солнечный свет здесь всегда рассеян и мягок, а почвы богаты органикой и такими полезными микроэлементами, как калий, цинк и селен. Вокруг этой реликтовой рощи на общей площади порядка 250 гектаров находятся современные плантации, где, начиная с 2012 года, было высажено свыше четырех миллионов чайных растений согласно стратегии развития уезда на 2015–2025 годы. План предусматривает создание экологической зоны вокруг древней рощи с функциями производства чая, научных исследований и чайного туризма.

В октябре 2014 года чай *Гуляо* был сертифицирован как терруарный продукт, изготавливаемый в соответствии с протоколом, регламентирующим сортовые характеристики, нормы посадки, обрезки, подкормки и т.д. В части технологии обработки сырья говорится, если коротко, следующее: сбор проводится с конца марта до начала апреля, берется почка, почка и лист или почка и два листа. Сырье проходит через этапы *вэйдяо* 萎凋, *цзоцин* 做青, *жоунянь* 揉捻, *фацзяо* 发酵 и *хунгань* 烘干. Готовый чай отличается ярким золотистым настоем, имеет мягкий вкус и цветочный аромат с медовыми и фруктовым нотками.

Как полагается всякому знаменитому сорту, есть у него и романтическая легенда о происхождении. Мол, в те давние-стародавние времена, когда небожители посещали еще нашу грешную землю, в одну прекрасную июльскую ночь семь небесных фей прогуливались в горах Гуляошань. И на рассвете заметили они маленькое живописное озеро чуть ниже родника, бьющего из-под камней в расщелине скалы. Разделись небесные девы, вошли в воду и, разомлев, уснули. Проснулись девы у себя в небесных чертогах, а их одежды, сброшенные на берегу озера, превратились в семь зеленых благоухающих чайных кустов. Шло время. И вот как-то раз одному больному старику *чжуану* 壮族 (малая народность), живущему у подножья Гуляошань, приснился небожитель, указывающий на чайное дерево, растущее у родника, со словами: «Эти листья тебя излечат». Проснулся старик и рассказал о чудесном видении своим домашним. Жена его пошла тогда в горы, нашла по описанию и родник, собрала листьев с дерева, что росло рядом, и сварила их. Аромат отвара «заполнил всю долину», а старик очень скоро поправился.



Уезд Гуйпин 桂平市

Уезд Гуйпин находится на юго-востоке Гуанси в месте слияния рек Цяньцзян 黔江, Юйцзян 郁江 и Сюньцзян 浔江, между 22°52′–23°48′ северной широты и 109°41′– 110°22′ восточной долготы на общей площади 4 070 кв.км. Тропик Рака пересекает уезд точно посередине. Климат субтропический, среднегодовая температура держится на отметке +21,5 °С, безморозный период составляет 339 дней, количество осадков — 1726 мм, солнечных часов в течение года набегает в среднем 1700. Весна прохладная, лето дождливое и нежаркое, осень сухая, а зима непродолжительная и мягкая. Рельеф холмистый, с понижающейся высотностью с северо-запада на юго-восток. Уникальные природные ландшафты, такие как национальные парки Лунтань 龙潭国家森林公园 и Тайпиншань 太平山动物植物保护区, живописный горный район Сишань 西山, ущелье Датэнся 大藤峡, пещеры Тяньнань Фуди Лоянь 天南福地罗岩 и гроты Байши Дунтянь 白石洞天, а также многочисленные исторические и культурные достопримечательности привлекают сюда нескончаемые потоки туристов. Экономика базируется на растениеводческих отраслях сельского хозяйства.

Знаменитый чай уезда, ***Сишань Ча* 西山茶 (Чай с горы Сишань)**, известный также как *Ципань Ча* 棋盘茶 (Шахматный Чай) и *Ципань Сянь Мин* 棋盘仙茗 (Шахматный Чай Бессмертных) — это зеленый чай категории *Маофэн* значащийся в списке знаменитых чаев Китая «Чжунго Мин Ча Чжи» 中国名茶志 как «оригинальный продукт с горы Сишань из уезда Гуйпин». В мае 2010 года он получил Государственный сертификат продукта с географической индикацией. Сырье для его изготовления берут на высоте около 1000 м в горах Сишань 西山 (также называются Линшань 灵山, или божественные горы). Чайные сады представляют собой небольшие делянки посреди горного леса. Окружающие деревья создают дополнительную тень, рассеивая солнечный свет. Почвы красные и желтые, с высоким содержанием органики и продуктов выветривания гранитных пород, уровень pH 4,5–5,5. То есть потенциальные условия для выращивания чая в уезде самые благоприятные.

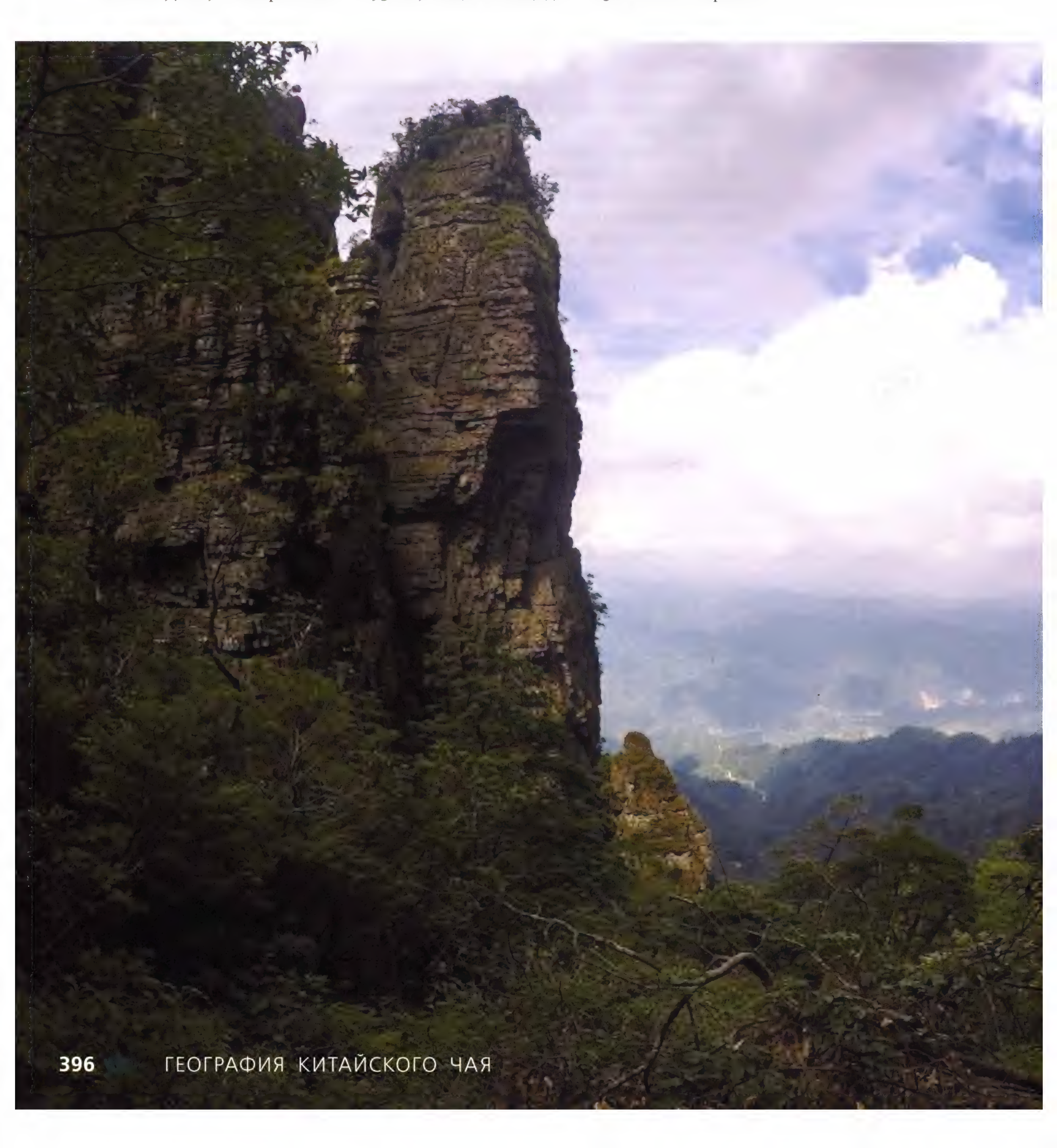


Возникновение чайного дела местные жители связывают с удивительной историей, не похожей на другие чайные легенды. Случилось это давно, больше тысячи лет назад, когда правили Поднебесной Великие Таны. Жил да был у подножья Сишань некий дровосек. И вот как-то раз в очередном своем походе по горным тропинкам в поисках хвороста заметил он у Шахматного камня троих почтенных старцев, сидящих за партией в *вэйци* 围棋 (китайские «шахматы») и попивающих чай. А надо сказать, что камень так прозвали за ровную поверхность, как если бы его специально отшлифовали и разлиновали для игры. Дровосек, тоже заядлый игрок в *вэйци*, оставил свой топор, подошел поближе и включился в обсуждение позиции на доске, показав при этом недюжинную смекалку. Старцы отметили его мастерство и пригласили принять участие в чаепитии. Смутился дровосек, когда осознал, насколько искусно сделаны были фишки, и одежды на играющих выглядели весьма изящно, и манеры их отличались от всего того, что доводилось ему раньше встречать. И чай показался ему таким вкусным, каким может быть только *Чай Бессмертных*. А время шло, уже начало смеркаться. «Пора тебе возвращаться назад, вот, возьми на прощанье!» — сказал один из удивительных незнакомцев и насыпал в раскрытые ладони дровосека чайных семян. Счастливый и взволнованный, сунул он семена в карман и стал спускаться вниз уже в полной темноте по знакомым горным тропкам. Когда же вышел он наконец из лесу, родной деревни не узнал. Решил, что заблудился, стал спрашивать людей, как добраться до дома. Но никто не знал, где его дом. И лишь один совсем дряхлый старик сказал, что слышал от своих предков, что-де жил когда-то в деревне человек с таким именем, да только пропал он в горах без вести. Побежал тогда дровосек назад, к Шахматному камню, в надежде, что этот кошмарный сон там развеется и все будет, как раньше. Прибежал, смотрит — от топора его, что он к дереву тогда прислонил, одно топорище осталось, древко в труху совсем превратилось. Проверил он карман свой — там дыра. Высыпались семена чайные, и теперь на том месте вокруг Шахматного камня высокие кусты растут. Понял он тогда истинный смысл пословицы «Провел в горах семь дней, а на земле тысяча лет прошло» (山中方七日, 世上已千年 *шань чжун фан ци жи, ши шан и цянь нянь*).

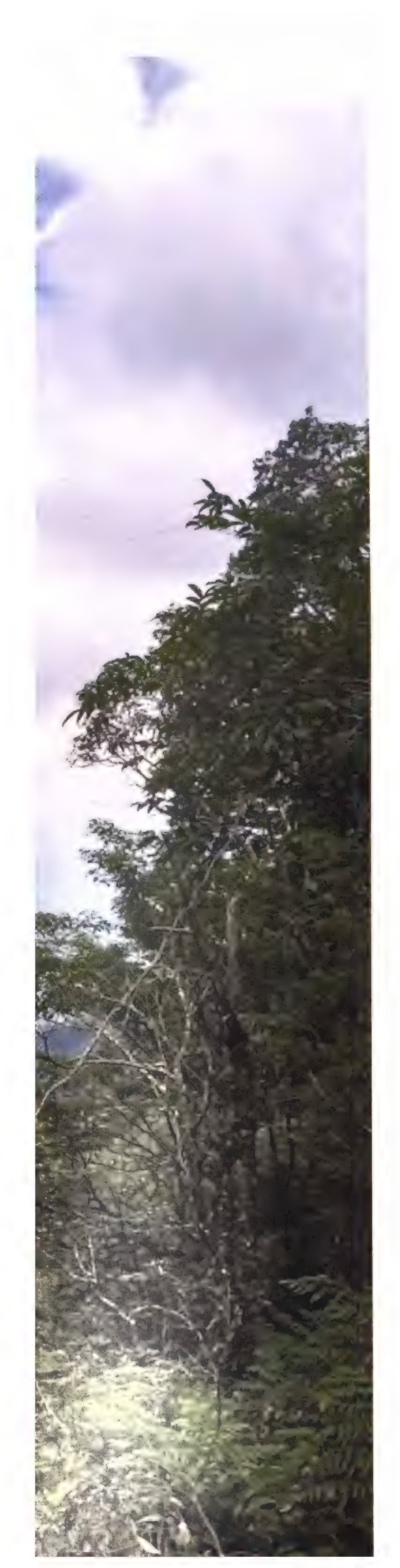
Говорят, что в династию Цин *Ципань Ча*, изготовлением которого занимались монахи в расположенных на горе Сишань многочисленных буддийских монастырях, поставлялся в столицу ко двору императора. В наши дни производство вышло далеко за рамки монастырского. Старые чайные сады, занимавшие в общей сложности чуть более одного гектара, были увеличены за счет посадки *Фуюнь Лю Хао* 福云6号 и *Фудин Да Хао* 福鼎大毫, и сегодня на Сишань они составляют около 9 гектаров. А в целом в уезде Гуйпин чайных хозяйств, где занимаются изготовлением *Ципань Ча*, насчитывается более тысячи. Сбор ведется в апреле и в сентябре. В зависимости от сортности берут почку, почку и лист или почку и два листа. Обрабатывают по классической для зеленых сортов схеме: *вэйдяо, шацин, жоунянь, ганьцзао*. Готовый чай при заваривании дает прозрачный золотисто-зеленый настой с интенсивным травянисто-цветочным ароматом, вкус мягкий и сладкий.

Уезд Цзиньсю
金秀瑶族自治县

Цзиньсю-Яоский автономный уезд 金秀瑶族自治县 располагается на северо-востоке Гуанси между 23°41′–24°27′ северной широты и 109°48′–110°27′ восточной долготы. Максимальная протяженность с востока на запад составляет 62,4 км, с севера на юг — 93 км, общая площадь — 2518 кв.км. Горные

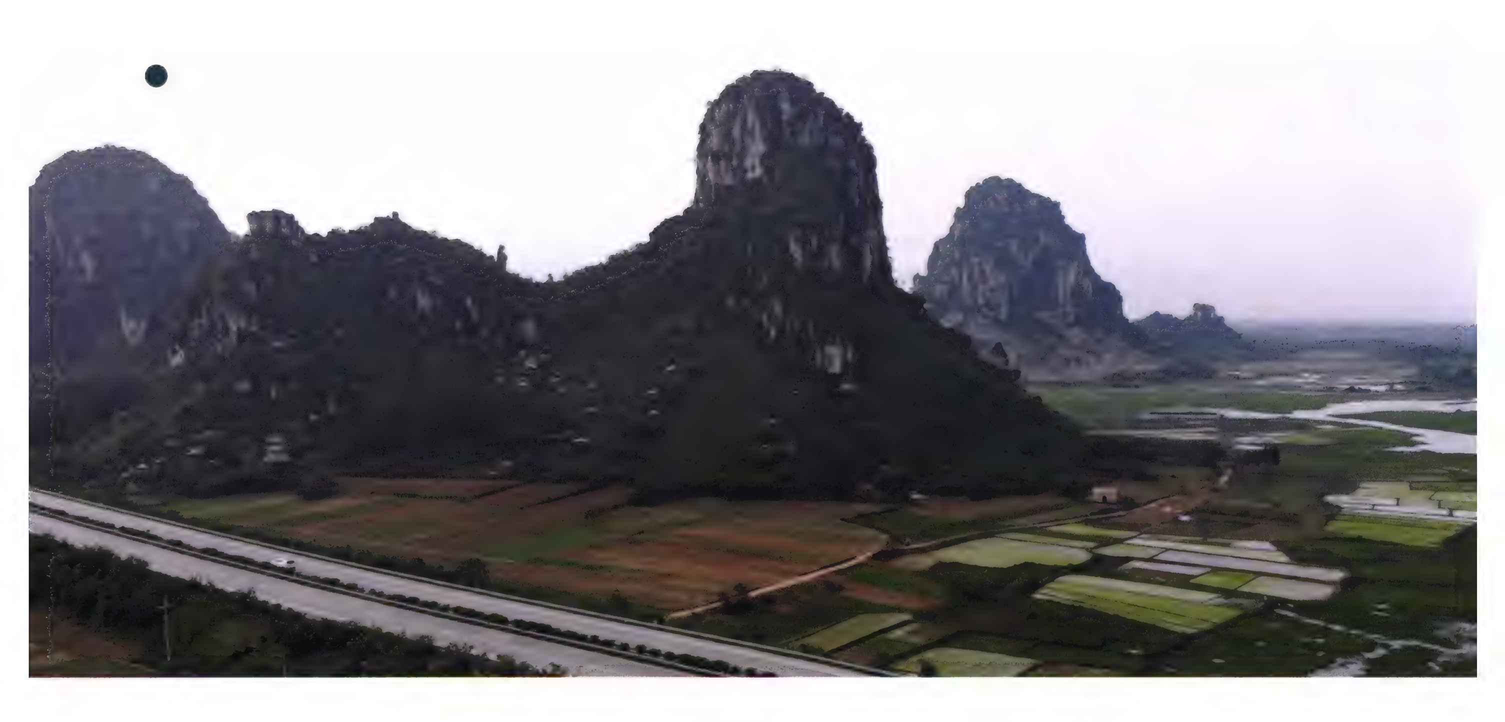


хребты и холмы, покрытые лесом, высотой от 500 до 1950 м над уровнем моря занимают две трети всей территории. Природные заповедники Ляньхуашань 莲花山, Цзиньсю Шэнтан 金秀圣堂山风景区 и Цзиньсю Лаошань 金秀老山原始森林 дают приют многочисленным представителям флоры и фауны, среди которых есть редкие и исчезающие виды. Климат уезда субтропический муссонный с дождливым, влажным летом и прохладной, сухой зимой. Из-за высокой поясности в горных районах температура всегда немного ниже (уменьшается на 0,5°C каждые 100 метров). Солнечных часов за год в среднем насчитывается 1269, средняя температура составляет +17°C, безморозный период — 283 дня, среднегодовое количество осадков — 1648 мм, основное их количество выпадает с мая по август. Относительная влажность — 83%.



***Бай Ню Ча* 白牛茶 (Чай Белой Коровы)** — зеленый чай, изготовлением которого традиционно занимаются представители народности *яо*. Сырьем для него служат побеги местного чая, изначально дикого, но окультуренного более ста лет назад. В горах Даяошань 大瑶山 в районе деревни Байнюсян 罗香乡白牛村 (сельская волость Лосянсян) произрастают и дикие чайные деревья, послужившие материалом для культурного разведения этого сорта. Технологической особенностью обработки является трехкратная высокотемпературная обработка *шацин*, чередующаяся со скручиванием *жоунянь*, после чего чайный лист высушивают над углями. Заготавливают чай в весенний сезон Хлебных Дождей (конец апреля), берут почку и один-два верхних листа на побеге. Делают всегда чуть больше, чем предполагается выпить за год, потому что *Лао Бай Ню Ча*, выдержанный более 30 лет, является народным средством лечения бронхита и заболеваний желудка. Но если в прошлом это был местечковый крестьянский чай, который не поступал даже на внутренний рынок, то, начиная с 2001 года, когда руководство округа сделало ставку на интенсивное развитие чайной отрасли сельского хозяйства, ситуация начала радикально меняться. В настоящее время в округе насчитывается более тысячи больших и маленьких чайных хозяйств, площадь чайных угодий (диких и окультуренных) превышает 2600 гектаров, из них на долю экологических садов приходится свыше 100 гектаров. Выращенный там чай соответствует национальному стандарту QS: вместо химических удобрений применяют арахисовые отруби, отжимки от тунгового масла и другую органику, насекомых отпугивают инсектицидными лампами, работающими на солнечных батареях.

В Цзиньсю-Яоском округе на основе местных дикорастущих и окультуренных сортов чайного растения изготавливают также красные чаи — *Цзиньсю Хун* 金秀红, *Цзиньсю Мэй* 锦秀眉, *Ча Шань Яо Хун* 茶山瑶红, дикорастущий *Цзиньсю Даяошань Ешэн Хун Ча* 金秀大瑶山野生红茶 и *Цзиньсю Яо Хун* 金秀瑶红. В 2014 году *Цзиньсю Хун* 金秀红 был официально сертифицирован как продукт с защищенной географической индикацией и уже в этом качестве в следующем, 2015 году получил самые высокие оценки на ежегодной чайной выставке в Гуанчжоу. Под геометку попадают чайные хозяйства Цзиньсючжэня, расположенные на высоте более 1000 м над уровнем моря в Лосянсян 罗香乡, Дачжансян 大樟乡, Саньцзяосян 三角乡, Саньцзянсян 三江乡, Тунмучжэнь 桐木镇, Чжунлянсян 忠良乡, Чжандунсян 长垌乡, Люсянсян 六巷乡 и Тоупайчжэнь 头排镇. Красный чай из Цзиньсю отличается превосходным ароматом, сочным и сладким вкусом, а кроме того, он очень устойчив в заваривании.



Округ Хэчжоу 贺州市

Округ Хэчжоу располагается на северо-востоке Гуанси, между 23°39′–25°09′ северной широты и 111°05′–112°03′ восточной долготы, на границе с провинциями Гуандун и Хунань. Общая площадь округа составляет 11 772 кв.км. Это зона муссонного климата с повышенной влажностью в течение всего года; среднегодовая температура составляет +19,9 °С, годовое количество осадков — 1517 мм, безморозный период — 320 дней. Солнечный свет круглый год рассеивается облаками и туманами. Территория покрыта лесом, рельеф сложный, пересеченный горными хребтами и ущельями, притоками реки Гуйлинхэ 桂岭河. На территории округа находится несколько природных заповедников и охраняемых государством культурных реликвий. Жители расположенных здесь 30 поселков веками сохраняют традиционный уклад.

Самый известный чай округа — это ***Кайшань Бай Мао Ча*** **开山白毛茶**, зеленый чай с защищенной географической индикацией из района Бабу 贺州市八步区开山镇 (сельская волость Кайшаньчжэн). По местной легенде, крестьяне занимались сбором и обработкой дикого чая со времен глубокой древности. Что же касается культурного разведения, то его начало связывают с периодом правления под девизом Цяньлун (1736–1796). А 18 ноября 2014 года Министерство сельского хозяйства Китайской Народной Республики официально утвердило чай *Кайшань Баймао* как продукт с защищенной географической индикацией. Выращиванием и обработкой ежегодных 500 тонн собранного листа занимаются крестьяне деревень Кайшань 开山, Гуйлин 桂岭, Данин 大宁, Хуандун 黄洞 и Хэцзе 贺街.

Ограниченная территория посадки и сбора *Кайшань Баймао* находится в горах Мэнчжулин 萌渚岭山 между 24°46′–24°28′ северной широты и 111°41′–111°47′ восточной долготы на высоте от 300 до 600 м над уровнем моря и составляет в общей сложности 400 гектаров. Почвы здесь красные, с примесью обломочных отложений горных пород, плодородный слой толстый и питательный, показатель pH составляет от 4,5 до 6,5, поэтому чайные растения чувствуют себя превосходно, их листья и почки полны силой и здоровьем, а также высоким содержанием полифенолов (≥ 23,6%) и свободных аминокислот (≥ 2,5%). Готовый чай по форме представляет собой плотно скрученные тонкие жгутики, покрытые белым ворсом. Аромат интенсивный и нежный, вкус сочный и сладкий, с характерной ноткой зеленого яблока.

Уезд Луншэн
龙胜各族自治县

Уезд Луншэн, административно входящий в состав округа Гуйлинь 桂林市, располагается на севере Гуанси, между 109°43′–110°21′ восточной долготы и 25°2′–26°12′ северной широты, занимая площадь 2538 кв.км (максимальное расстояние с севера на юг составляет 78 км, а с востока на запад — 60 км). Рельеф гористый, более половины территории находится на уровне выше 700 метров, 21 горная вершина превышает отметку 1500 метров. Крутые, ступенчатые склоны гор покрыты лесом, в долинах между скал текут быстрые реки, впадающие в главную водную артерию Санцзян 桑江. Климат района субтропический муссонный, очень влажный. Среднегодовая температура +18,1 °C, безморозный период 314 дней, осадков в разные годы выпадает от 1500 до 2400 мм, солнечных часов в среднем 1223, но прямой солнечный свет рассеивается облаками и туманами, среднегодовой показатель влажности 82%. Из-за достаточно большой высоты существенна разница между дневными и ночными температурами. Почвы красные, желтые, желто-коричневые, аллювиальные, глубокие, слабокислые (значение pH находится в диапазоне 5,8–6,9), рыхлые, хорошо дренированные и богатые органикой, в изобилии содержащие азот, фосфор, железо, марганец, медь и цинк. Основу экономики уезда составляют сельскохозяйственные отрасли.

***Лунцзи Ча* 龙脊茶**. В мире чая уезд известен как родина *Лунцзи Ча* 龙脊茶. Чайные сады располагаются на живописных террасах покрытых лесом юго-западных склонов Юэчэнлин 越城岭山 на высоте 800 метров над уровнем моря в районе Лунцзи 龙脊梯田风景区, что буквально означает Хребет дракона. Особенности почвы и микроклимата формируют уникальный вкус и аромат *Лунцзи Ча*, который местные крестьяне называют не иначе как *шицзе ицзюэ* 世界一绝 (*единственный и неповторимый*).



История сорта восходит к Сунской эпохе, когда аборигены *чжуаны* 壮族 и *яо* 瑶族 перешли от сбора дикого чая к его осознанному культурному разведению. Как сообщает памятная надпись, высеченная на каменной стеле в деревне Лунцзи, в годы правления под девизом Цяньлун (1736–1795) местный чай поставлялся в столицу ко двору Императора. После того, как посетивший здешние места известный поэт Ли Инду написал «Чайную песню с Хребта Дракона» (黎映斗龙脊茶歌), пробил, что называется, звездный час *Лунцзи Ча*. В шестой год правления под девизом Даогуан (1826) он вошел в реестр податных и начались его регулярные поставки в столицу. Только вскоре из-за бюрократических интриг крестьяне-производители оказались на грани разорения. Местные чиновники запретили свободную продажу *Лунцзи Ча* на внутреннем рынке по цене, превышавшей казенную закупочную, которая была очень низкой. Было ли это ограничение вызвано спекулятивным желанием купить за дешево «Императорский чай», используя должностные полномочия, или имела место обычная бюрократическая нелепость, сказать уже нельзя. Однако среди крестьян поднялась волна протеста. Было составлено письмо в окружной суд, с которым уполномоченный представитель сообщества чайных производителей Пань Тяньхун 潘天红 отправился в Гуйлинь. Прошение о либерализации цен на чай Лунцзи было одобрено высшей инстанцией, создав прецедент для аналогичных ситуаций в округе. После победного возвращения Паня Тяньхуна в память об этом событии на деревенской площади и установили упомянутую выше каменную стелу. Чай вернулся на свободный рынок и жизнь постепенно вошла в привычное русло.

В настоящее время на территории уезда работают 13 чайных фабрик и 2 кооператива, объединяющие мелкие семейные хозяйства. Валовый объем производства *Лунцзи Ча* достиг 3000 тонн, площадь плантаций составляет 2000 гектаров. 22 июля 2015 года *Лунцзи Ча* получил официальный сертификат географической индикации. Это не только значительно повысило его престиж на внутреннем рынке, но и открыло перспективу экспорта за пределы КНР.





Уезд Хэнсянь 横县

Уезд Хэнсянь расположен на юге провинции, южнее тропика Рака, между 108°48′–109°37′ восточной долготы и 22°08′–23°30′ северной широты, в среднем течении реки Юйцзян 郁江. Здесь господствует субтропический муссонный климат с обильными дождями, коротким жарким летом и длинной прохладной зимой. Минусовые температуры экстремально редки. Это идеальное место для выращивания теплолюбивых чайных растений.

Наньшань Баймао Ча **南山白毛茶** — оригинальный чай, который делают крестьяне из почек и листьев местного сорта того же названия. Его история восходит к началу Минской эпохи. По легенде, традиция его изготовления возникла в буддийском монастыре Наньшань Интяньсы 南山应天寺, где опальный император Цзяньвэнь 建文 (личное имя Чжу Юньвэнь 朱允炆, второй император династии Мин) скрывался от преследований Чжу Ди 朱棣 (третий император династии Мин). Поэтому старинное альтернативное название сорта *Шэнчжун* 圣种, что означает *Императорский*. А современным названием чай *Баймао* 白毛 (*Белый ворс*) обязан своим белым пушистым почкам. Говорят, что при Цинах *Хэнсянь Наньшань Баймао Ча* поставлялся в столицу и что в 1915 году на торговой выставке в Панаме он был награжден серебряной медалью.

9 июля 2009 года *Наньшань Баймао Ча* получил сертификат продукта с защищенной геолокацией, который обрабатывают в строгом соответствии с протоколом. Зона его контролируемого выращивания находится в горах Наньшань на высоте от 200 до 600 м. Почва там рыхлая, содержит много гравия, толщина слоя ≥39 см, pH 4,0–6,5, содержание органики ≥1,5%. Общая площадь чайных плантаций составляет 200 гектаров, из которых 34 гектара приходится на долю экологических чайных садов (в последние годы в уезде активно развивается чайный туризм). Стандарты сбора и обработки *Наньшань Баймао Ча* вкратце следующие. Для изготовления высшего сорта берут почку с одним листом, а для первого и второго сорта — почку с двумя листьями. Технологический цикл включает этапы *таньцин* 摊青 (альтернативное местное название для первичного заваливания), *шацин* 杀青, *жоунянь* 揉捻, *чаоцин* 炒青, *чаогань* 炒干. В готовом чае содержание аминокислот ≥ 4,0%, чайных полифенолов ≥ 25,0%, кофеина ≥ 3,5%, катехинов ≥ 14,0%. Зеленый *Наньшань Баймао* отличается сильным ароматом и насыщенным вкусом с ноткой каштана. Из сырья сорта *Наньшань Баймао* делают не только зеленый, но и красный чай, который дает яркий красный настой с золотым ободком, вкус густой и сладкий, мягкий, очень устойчивый в заваривании.



Молихуа ча 茉莉花茶
Жасминовый чай

Неверно думать, что ароматизированный чай — это хитрая попытка нечистых на руку производителей придать некачественному продукту хоть какой-то аромат. Такое, конечно, случается, но далеко не всегда. История чая, ароматизированного цветами «уходит корнями в глубь веков».

В «Чайных нотах» (трактат эпохи Мин, автор *Чжу Цюань*) дает подробное описание его приготовления: «*...распустившиеся цветки насыпать в плетеную клетку, разделенную бумажными перегородками: на верхней полке — чай, снизу — цветы. Запечатать клеть крепко и надежно, открывать только когда придет время менять старые цветы. По прошествии нескольких дней чай впитает прелестный аромат...*».

Цветки розы и османтуса, хризантемы и жасмина отдавали чаю свой аромат. Минская эпоха вообще привнесла в чайное дело много новаторских технологий, в том числе и рассыпной чай, известный нам сегодня. С течением времени мода и вкусы менялись, но чай, ароматизированный цветами жасмина, прочно вошел в чайную традицию.

В настоящее время жасминовый чай пьют в основном жители Пекина, Тяньцзиня, Цзинаня, Чэнду, Шицзячжуана и других северных городов. А на производстве *молихуа ча* специализируются провинции Фуцзянь, Сычуань и Гуанси.



Плантации Молихуа (жасмина) в провинции Гуанси



Майский сбор ароматного урожая в округе Хэнсянь

Фуцзяньские молихуа ча отличаются красивой скруткой чайного листа и золотисто-белыми лепестками жасмина, для сычуаньских характерно очень нежное сырье и белые цветы, чай из Гуанси смешивается с оранжевым жасмином.

В Гуанси (округ *Хэнсянь* 横县), по мнению местных фермеров, растет «лучший в мире жасмин». Субтропический климат идеально подходит для его выращивания, цветение начинается раньше, чем в других областях, и продолжается дольше. Урожай собирают четыре раза в год — с мая по октябрь.

Молихуа Ча делают на основе готового зеленого чая, который перемешивают со свежими цветами жасмина. Перед началом ароматизации чайные листья проходят дополнительную сушку для испарения влаги, накопившейся за время хранения.



Температура внутри «чайной кучи» постоянно повышается, поэтому в течение одного этапа ее несколько раз перемешивают

Собранные ранним утром нераскрывшиеся бутоны отвозят на фабрику для дальнейшей обработки. Сразу по прибытии цветы рассыпают для охлаждения и испарения излишней влаги.

На следующем этапе раскрывшиеся бутоны смешивают с готовым зеленым (иногда белым) чаем, укладывая их длинными рядами на полу сушильного цеха, чередуя слои *маоча* и жасмина.

Как долго ароматизируют чай — зависит от сорта продукта, который хотят получить на выходе. Например, при производстве 100 кг высшего сорта *Моли Чжэнь Чжу* («Жасминовый жемчуг») расходуют 100 кг жасмина.

Ароматизация проходит в четыре этапа: на первом расход цветов составляет 38 кг, на втором — 30 кг, на третьем — 26 кг, на четвертом — 6 кг. Использованные цветы отсеивают механическим способом (в редких случаях выбирают вручную).

Моли Битань Пяосюэ 茉莉碧潭飘雪 «Изумрудная заводь, кружащийся снег»



Появившийся в конце XX в. в провинции Сычуань, этот сорт очень скоро вошел в число знаменитых чаев Китая. Цветы жасмина в нем гармонично дополняют не только вкус, но и эстетическую сторону чайного действа.

Букет готового чая яркий, воздушный, сияющий, за основной жасминовой тональностью различается нежная «мэндинская мелодия». Великолепный цветочный аромат. Вкус свежий, сочный, сладковатый, с освежающей ягодной кислинкой и легким холодком мяты. Без горечи и терпкости.

Легкий и светлый чай, наполненный дыханием жизни, весной и оптимизмом. По устоявшейся традиции считается, что лучший эффект его воздействия достигается в пасмурную, сырую и дождливую погоду.

Кудинча 苦丁茶 Чай Кудин

Известный как «чай здоровья, красоты и долголетия» напиток *Кудинча* 苦丁茶 (буквально: горький чай) в Китае делают на основе нескольких растений, относящихся к разным ботаническим видам. Самыми популярными на сегодняшний день являются «крупнолистный» *Кудин* из Гуанси и «мелколистный» сычуаньский *Кудин*.

Мелколистный *Кудин* делают из листьев растения *Ligustrum robustum* или *бирючина* из семейства *Маслиновые*. Основное его производство сосредоточено в провинции Сычуань.

Крупнолистный *Кудин* делают из растения *Ilex* или *Падуб широколистный (*семейство *Падубовые),* растущего в вечнозеленых субтропических лесах в нижнем течении реки Янцзы. Одним из основных районов его естественного произрастания является округ Дасинь 大新县 провинции Гуанси.

Многие представители семейства *Падубовые* обладают ценными свойствами. Самым известным является *падуб парагвайский* (*Ilex paraguariensis*), из которого делают знаменитый южноамериканский *матэ*. А китайские разновидности падуба — *Ilex kudingcha* и *Ilex latifolia* — идут на производство *Кудинча*, чая *Кудин*.

Плантации китайского падуба в округе Дасинь



Весенний сбор Кудина в деревне Лунмэньсян 龙门乡

Кудин в Китае принято называть чаем, хотя по сути он им и не является, но обладает эффектом, схожим с эффектом воздействия зеленого чая. Традиционно *Кудинча* применяется в китайской медицине в качестве средства, удаляющего мокроту, для восполнения баланса жидкости, для профилактики и лечения простудных заболеваний, при расстройствах пищеварения и других недугах.

Современные исследования подтверждают целебные свойства напитка. Чай *Кудин* содержит более 200 полезных соединений, в том числе тритерпеноиды, фенольные кислоты и флавонолы, наделяющие его антиоксидантным, гипогликемическим и противоопухолевым эффектом. Употребление *Кудина* благотворно сказывается на работе сердечно-сосудистой системы, регулирует обмен веществ и не имеет побочных эффектов.

Сырье для изготовления *Кудинча* можно снимать три-четыре раза в год, но лучшим считается весенний сбор. Берут почку и один-два верхних листа в ранней стадии развития. Изготовление Кудинча на всех этапах исключительно ручное. Собранные листья, слегка подвялив, скручивают и прокаливают, после чего сушат на солнце.





Кудин. Путешествие в Гуанси-Чжуанский АО



Изготовление Кудинча на всех этапах исключительно ручное

Кудин — напиток, который может сильно удивить своим необычным вкусом при первом знакомстве, но затем прочно занять место в ряду любимых. Хорошо сочетается с медом, имбирем, хризантемой, листьями бамбука, пуэром и другими вкусными и полезными ингредиентами. Его воздействие особенно хорошо ощутимо в холодное время года — пору простуд и сезонных инфекций.

Кудинча 苦丁茶
Кудин «Веретено»



Длинные, темно-зеленые «веретенца» туго скрученных в жгут флешей из почки и двух верхних листиков при заваривании дают прозрачный настой светло-зеленого оттенка.

Аромат густой, копченый. Вкус готового напитка отличает яркая, сочная горчинка, которая сменяется долгим сладким освежающим послевкусием.



Центральный чайный регион





Центральный чайный регион располагается в бассейне Янцзы (*Чанцзян* 長江), крупнейшей реки Китая, в ее нижнем течении. Янцзы делит регион на Северный, *Цзянбэй*, 江北 (буквально «Севернее реки»), и Южный, *Цзяннань*, 江南 («Южнее реки»). Но если в административном смысле такое деление уместно, относительно производства чая оно скорее формально.

Район дельты Янцзы — колыбель китайской цивилизации. Тысячелетиями он был и остается центром культуры, ремесел и торговли. Чайная история гармонично вплетена здесь в общий контекст. Отсюда легендарный *Шэнь Нун* рассылал во все концы Поднебесной гонцов на поиски целебных растений. Здесь родился и написал «Чайный канон» великий *Лу Юй*. Со времен династии Тан и до наших дней здесь делают лучшие, «императорские» чаи.

Цзяннань и Цзянбэй

В регионе преобладают плосковершинные холмы высотой 300–900 м (в некоторых районах до 2000 м), разделенные широкими долинами притоков Янцзы. Многочисленные местные озёра в кайнозойскую эру составляли единый огромный бассейн. Наиболее крупное из них, *Дунтинху* 洞庭湖, и расположенное несколько ниже по течению *Поянху* 鄱阳湖 служат естественными регуляторами стока Янцзы.

Климат региона муссонный, с характерной сменой воздушных масс: летом морских, а зимой континентальных. Четко выражены четыре сезона. Среднесуточная температура января преимущественно положительная, хотя иногда выпадает снег и столбик термометра опускается ниже 0°C. Летом средняя температура колеблется между +22 и +28°C. Годовое количество осадков сильно меняется в разных областях: от 700 до 1600 мм. К югу от Янцзы в зимнее время приходят циклоны, поэтому там выпадает вдвое больше осадков, чем на севере, и распределяются они в течение года более равномерно. Летние муссоны на большей части территории вызывают обильные дожди, но северных районов они достигают не всегда, и тогда там начинается засуха. На севере почвы желтые и желто-коричневые, на юге — преимущественно красные, но есть также немного желтых и коричневых.

Цзянбэй 江北, или территория к северу от Янцзы, включает провинции Хэнань 河南, Шэньси 陕西, Ганьсу 甘肃, Шаньдун 山东 и северные части провинций Аньхой 安徽, Цзянсу 江苏 и Хубэй 湖北.

Чайные хозяйства специализируются на зеленых сортах для внутреннего потребления. Но есть и знаменитые: зеленые *Синьян Маоцзянь* 信阳毛尖 и *Люань Гуапянь* 六安瓜片, желтый *Хошань Хуан Я* 霍山黄芽 и черный *Хубэй Лаоцин* 湖北老青茶.

Цзяннань 江南 занимает правый, южный берег нижнего течения Янцзы и включает провинции Чжэцзян 浙江, Хунань 湖南, Цзянси 江西, а также южные правобережные части провинций Цзянсу 江苏 и Аньхой 安徽. Это крупнейший чайный регион: на его долю приходится 2/3 всего производства китайского чая.

Самые известные сегодня сорта из *Цзяннань* — зеленые *Сиху Лунцзин* 西湖龙井, *Дунтин Билочунь* 洞庭碧螺春, *Хуаншань Маофэн* 黄山毛峰, *Тайпин Хоукуй* 太平猴魁 и *Аньцзи Байча* 安吉白茶; желтый *Цзюньшань Иньчжэнь* 君山银针 и черный *Аньхуа Хэйча* 安化黑茶.

Чайные сады в Люань



Хунань

湖
南
省


Цзюньшань 君山
озеро Дунтинху 洞庭湖
Юэян 岳阳
Иян 益阳
Аньхуа 安化
Чанша 长沙



Провинция Хунань находится на южном берегу реки Янцзы, в среднем ее течении. На западе и юге преобладают горы, в центре и на севере — холмы и равнина, на которой расположено озеро *Дунтинху*. Между гор и холмов, которые занимают более 80% площади, текут *Сянцзян* 湘江, *Цзышуй* 资水, *Юаньцзян* 沅江 и *Лишуй* 澧水 — четыре большие реки, впадающие в Янцзы в районе озера *Дунтинху* 洞庭湖, и их многочисленные притоки. Название самой большой из них, *Сян* 湘, используют как краткое название всей провинции.

Климат Хунани влажный субтропический с короткой, прохладной, влажной зимой и жарким, влажным летом с большим количеством осадков. Муссонные дожди выпадают в апреле, мае и июне. Средняя температура колеблется от +3 до +8°C в январе и от +27 до +30°C в июле.

В древности эту территорию населяли племена *мань* и *и*. В V–IV вв. до н.э. они входили в состав княжества *Чу*. Начиная с IV в. мигранты, бежавшие от набегов северных племсн, приходили и оседали здесь: множество деревень названы в честь семей *хань*, когда-то поселившихся на этих благодатных землях. В сегодняшних границах провинция существует с XVII в., а до этого долгое время входила в область *Хугуан* 湖廣, объединявшую современные Хубэй, Гуанси и Гуандун. При династии Мин Гуанси 广西 (Западные просторы) и Гуандун 广东 (Восточные просторы) выделили в отдельные провинции, а при Цинах на месте оставшейся территории появились Хубэй 湖北 (Севернее озера) и Хунань 湖南 (Южнее озера).

Сегодня Хунань — одиннадцатая по величине провинция Китая, основу экономики которой составляют сельское хозяйство и горнодобывающие отрасли. В последние годы благодаря туризму она стала одной из наиболее экономически развитых. Здесь сосредоточено свыше 20 тысяч памятников культуры, органично вписанных в красивейшие ландшафты. Самые известные — горы *Улинъюань* 武陵源 в национальном парке *Чжанцзяцзе* 张家界, горы *Хэншань* 衡山, *Ланшань* 崀山 и *Шаошань* 韶山, на склонах которых — даосские храмы и буддийские монастыри, сотни стел и надписей на камнях с посвящениями от императоров, знаменитых ученых и поэтов. Это и древний *Город Феникса* 凤凰古城, и мавзолей *Яньди* 炎帝陵 (еще одно имя древнего правителя *Шэнь Нуна* 神农), построенный при династии Хань, и основанная в 976 году *Академия Юэлу* 岳麓书院 (одно из старейших учебных заведений в мире), где учились знаменитые философы, ученые, чиновники, генералы и литераторы. И конечно же, *Башня Юэян* 岳阳楼, с которой открывается прекрасный вид на озеро *Дунтин* 洞庭湖 и остров *Цзюньшань* 君山, — одна из четырех знаменитых башен Китая, построенная в VIII веке, где сочиняли стихи великие *Ли Бо* 李白 (701–763), *Ду Фу* 杜甫 (712–770) и *Фань Чжунъянь* 范仲淹 (989–1052). Столица провинции, город *Чанша* 长沙, существовала уже при династии Западная Чжоу (1046–771 гг. до н.э.).

На территории провинции в глубокой древности находился один из очагов возникновения чайной культуры: в «Хань Чжи» 汉志 (раздел хроник династии Хань, «Хань Шу» 漢書) содержится запись о «*чае из долины близ Чалин*» 茶陵以山谷产茶而名之. Уезд Чалин 茶陵县, расположенный на востоке провинции, — единственный в Китае, в названии которого имеется иероглиф «чай». И название это появилось не вчера: первые упоминания об уезде Чалин относятся к 202 году до н.э. Столица уезда в прошлом называлась Чаванчэн 茶王城 (город чая), а река Мишуй 洣水 (приток Сянцзян 湘江), на которой он стоит, — Чашуй 茶水 (чайный напиток). Предание гласит, что один из многочисленных холмов, составляющих типичный рельеф уезда, на самом деле является курганом, возведенным над местом упокоения правителя Шэнь Нуна, открывшего миру целебные свойства чайного листа. И был на том холме когда-то чайный сад, поэтому так здешние земли и зовутся: буквально «*ча лин*» означает «*чайный курган*».



Сегодня чайные хозяйства в более чем 90 поселках провинции специализируются на изготовлении зеленого, желтого, черного и красного чая с общим годовым объемом производства 80 000 тонн. Львиную долю составляют зеленые сорта, среди которых самые известные — *Наньюэ Юнь У* 南岳云雾 с гор Хэншань округа Хэнъян 衡阳衡山, *Гаоцяо Инь Фэн* 高桥银峰 из поселка Гаоцяо и *Цзиньцзин Маоцзянь* 金井毛尖 из уезда Чанша 长沙县, *Ланлинь Маоцзянь* 兰岭毛尖 из уезда Сянъинь округа Юэян 岳阳湘阴, *Дуншань Сю Фэн* 东山秀峰 и *Шимэнь Инь Фэн* 石门银峰 из уезда Шимэнь округа Чандэ 常德石门, *Аньхуа Сун Чжэнь* 安化松针 из уезда Аньхуа округа Иян 益阳安化, *Е Чжэнь Ван* 野针王 из района Улинъюань округа Чжанцзяцзе 张家界武陵源 и *Гучжан Маоцзянь* 古丈毛尖 из уезда Гучжан автономного округа Сянси. Готовый чай отправляется на внутренний рынок провинции, ведь Хунань занимает третье место в КНР по плотности населения и традиционно хунаньцы предпочитают пить зеленый.

В сельской глубинке — в Сянси 湘西, Чанша 长沙, Ияне 益阳, Юэяне 岳阳 и Нинсяне 宁乡 — каждую весну на праздник *Цинмин* (5 апреля) женщины-крестьянки делают копченый *яньсюнь ча* 烟熏茶, который пьют потом в течение года, до следующего урожая. Собранные побеги промывают, подвяливают и прожаривают в котле до состояния мягкости, после чего раскладывают для охлаждения и сминают до появления сока и наконец коптят над углями, присыпанными слоем золы, пока лист полностью не высохнет и не почернеет (как правило, в течение одной ночи). В угли для ароматизации добавляют различные субстанции — в каждом районе вкусовые предпочтения свои: скорлупу чайных семян, укроп, тмин, клён и т.д.

Хунаньский красный чай пока что не может похвастаться большой популярностью за пределами провинции. А ведь когда-то он был едва ли не самым востребованным экспортным продуктом. История его началась в 50-е годы XIX века и была инициирована коммерсантами из Гуанчжоу, специализировавшимися на отправке красного чая в США, Великобританию и Россию (самые крупные страны-импортеры чая в то время). Их привлекала низкая

себестоимость и высокое качество хунаньского зеленого чая. Только производить они стали красный, инвестировав средства в обучение чайных фермеров в Аньхуа 安化 технологии изготовления этого востребованного, легко реализуемого товара. Новый бизнес был очень успешен, поэтому в соседних уездах началась цепная реакция — уже в начале 70-х годов его делали в Синьхуа 新化, Линьсян 临湘, Ханьшоу 汉寿, Лилин 醴陵, Сянъинь 湘阴, Люян 浏阳, Пинцзян 平江 и Чжанша 长沙, в общей сложности 20 тысяч тонн ежегодно. Хунаньский красный *Хухун* 湖红, что в буквальном переводе означает «Красное озеро», не уступал в качестве ни знаменитому аньхойскому *Цихуну* 祁红, ни фуцзяньским *Миньхунам*. В 1915 году на Панамской международной выставке он был удостоен высшей награды. В тот год его производство было рекордно высоким, более 50 тысяч тонн. В последующие годы из-за войн и экономической нестабильности чайное дело в провинции заметно сократилось. Хотя качество оставалось на высоте: в 1933 году красные хунаньские *Цюэ Шэ* 雀舌 и *Чжэнь Бао* 珍宝 были премированы на очередной выставке в Панаме. С образованием КНР в 50-е годы XX века фабрики в Аньхуа 安化, Пинцзян 平江, Таоюань 桃源, Синьхуа 新化, Ляньюань 涟源 и Шимэнь 石门 были национализированы, производство было переориентировано на выпуск зеленого чая, а из красных делали только резаный *Хунсуйча*. В эпоху экономических реформ 90-х партийное руководство провинции всерьез взялось за инновационные преобразования чайной отрасли. И если в первое десятилетие XXI века ставка была сделана на *Хэйча*, то второе проходит под знаком восстановления былой славы *Хухунов*. Сегодня *Хухун Гунфу* 湖红工夫茶 производится в уездах Аньхуа 安化, Синьхуа 新化, Таоюань 桃源, Ляньюань 涟源, Шаоян 邵阳, Пинцзян 平江, Люян 浏阳, Чалин 茶陵 и Чанша 长沙. Чайные хозяйства в Шимэнь 湘西石门, Сянси, Цыли 慈利, Санчжи 桑植 и Даюн 大庸 специализируются на изготовлении сорта *Сянхун* 湘红, который относится к категории *Ихун Гунфу* 宜红工夫.

Пока красный *Хухун* набирает обороты и готовится получить Национальный сертификат продукта с географической индикацией, за пределами провинции хунаньский чай ассоциируется, прежде всего, с утонченным желтым *Цзюньшань Иньчжэнем* и мощным, немного брутальным черным чаем *Аньхуа Хэйча*.



Черный чай из Аньхуа
安化黑茶

Считается, что *хэйча,* «черный чай», появился в уезде *Аньхуа* 安化 провинции Хунань. Об этом упоминают «Записи о народном хозяйстве династии Мин» 1585 г. Отсюда производство распространилось в районы *Таоцзян* 桃江, *Юаньцзян* 沅江, *Ханьшоу* 汉寿, *Нинсян* 宁乡, *Иян* 益阳 и *Линьсян* 临湘. Популярность хунаньского чая была столь высока, что торговцы из северо-западных районов специально приезжали сюда за ним. А потом чайные караваны шли на север, через Хубэй дальше в Тибет, Среднюю Азию и Россию: более 2/3 черного чая из *Аньхуа* потребляли жители этих территорий.



Путешествие за Хэй Ча в провинцию Хунань

В период новейшей истории хунаньские чаи заблистали в новом свете как «классика чайной культуры и продукт высшего класса». Сегодня их производство поддерживают на всех уровнях: площадь чайных садов превысила 10 000 га, ежегодный объем производства — 23 000 т. В октябре 2009 г. на первом фестивале хунаньских черных чаев в *Ияне* 益阳市 этот город получил официальный статус «Вотчины китайского черного чая».

Уезд *Аньхуа* 安化 — третий по величине в Хунани, расположен на севере центральной части провинции. С запада на восток тянется на 124 км, с севера на юг — на 73,5 км. Гористый рельеф на юго-западе и более пологий на северо-востоке. По склонам гор сбегают большие и малые ручьи, которые впадают в реку *Цзышуй* 资水 и 48 ее притоков. Почвы, образованные в результате выветривания сланцевых пород, слабокислые, с высоким содержанием азота и калия. Из-за обилия воды зимой здесь тепло, а летом прохладно — оптимальные условия для роста чая.

Чайный хутор в горах уезда Аньхуа



Шайпи - традиционная сушка хэйча под лучами солнца



Современная «стерильная комната», где происходит дозревание чайных рулонов

Листовой чай *Санцзянь* 三尖 (Три вершины). Также называется «Хунаньскими вершинами» — *Сянцзянь* 湘尖. В нем выделяют три сорта:

- Тянь Цзянь 天尖 (Небесные острия), первый сорт из лучшего сырья;
- Гун Цзянь 贡尖 (Подарочные острия), второй сорт из верхних 3–4 листиков;
- Шэн Цзянь 生尖 (Живые острия), третий сорт из зрелых листьев с черенками.

***Хуацзюань* 花卷 (Декоративные рулоны).** В начале XIX в., когда объемы экспортного чая начали стремительно расти, торговцы из Шаньси и других провинций построили на берегах реки *Цзы* мануфактуры и торговые дома, а сырье закупали в деревнях. Для удобства транспортировки чай утрамбовывали в вязанки весом 100 *лян* (около 3,8 кг), поэтому такой чай стали называть *байлян ча* 百两茶 (столяновый). Затем вес увеличился до тысячи *лянов* и появился *цяньлян ча* 千两茶 (тысячеляновый чай).

Очередная партия хэйча готовится к отправке в Россию





Деревянный крытый мост на Чайно-лошадином пути через речку Ма 麻溪 у деревни Ситаньцунь 锡潭村. Длина моста – 83 м., высота 13, ширина 4,2 м.. Был построен в течение пяти лет (с 1876 по 1881 г.) на средства жителей шести окрестных деревень: до появления моста чай перевозили на лодках. В XXI в. по мосту снова проходят чайные караваны, груженые тысячеляновыми бревнами, но теперь уже в рамках программы чайного туризма

Плотно утрамбованный цилиндр оплетали пальмовыми листьями и бамбуковым лыком, оттиск которого оставался узором на чайном рулоне. Длина тысячелянового цилиндра составляла 5 *чи* (1,67 м), длина окружности — 1,7 *чи* (56 см). Такой чай получил название *Шицзе Чаван* 世界茶王 (Чайный правитель мира).

Купцы из Шаньси производили чай в *Цичжоу* 祁州, *Юйцы* 榆次 и других поселках, поэтому их продукт называли *Цичжоу Цзюань* 祁州卷 (Цичжоуские рулоны). Они весили 1000 *лянов*. А *Цзянчжоу Цзюань* 绛州卷 (Цзянжоуские рулоны) весом 1100 *лянов* делали коммерсанты из *Цзянчжоу* 绛州. Все эти «узорные рулоны», оплетенные ажурной бамбуковой сеткой, отправлялись в путь далеко за пределы Китая.

В наши дни для удобства рулоны пилят на блины и продаются в коробках. А композиции из оригинальных *Цяньлян Ча* превратились в обязательный декоративный элемент интерьера чайных лавок.

***Чжуань ча* 砖茶 (Кирпичный чай).** Появился в 40-х гг. XX в. благодаря усилиям *Пэн Сяньцзэ* 彭先泽, заместителя начальника *Чайного ведомства провинции Хунань*. По его инициативе создали первые образцы черных кирпичей в поселке *Цзяннаньчжэнь* 江南镇 по методу, который применяли в городке *Янлоудун* 羊楼洞 провинции Хубэй, где еще во второй половине XIX в. русские купцы основали первые торговые представительства и открыли мануфактуры, оснащенные самым прогрессивным оборудованием того времени. В марте 1940 г. официально открыли линию по прессовке хунаньского черного чая. Первые партии черных кирпичей из *Аньхуа* отправились в Советский Союз.

В настоящее время в *Аньхуа* производят несколько видов кирпичного чая: *Чжуань Ча* 黑砖茶 (черные кирпичи), *Хуа Чжуань Ча* 花砖茶 (декоративные кирпичи с узорным тиснением), *Цин Чжуань Ча* 青砖 (зеленые кирпичи), пред-



На поверхности чайного кирпича Фу Чжуань хорошо видны колонии «Золотых цветов»

ставляющие собой спрессованный зеленый лист, не прошедший этап влажного скирдования, а также *Фу Чжуань Ча* 茯砖茶 (кирпичи *Фу*).

Кирпичи *Фу* названием обязаны игре слов. «伏砖茶» означает «Кирпичный чай, сделанный в жару»: производство чайного кирпича после всех предыдущих стадий подготовки сырья приходится на три самые жаркие декады лета. Но одновременно *Фу* указывает на целебные свойства гриба долголетия *Фулин* 茯苓 (*Poria cocos, пория кокосовидная*). А еще *Фу Ча* звучит как «чай счастья».

Отличительная особенность *Фу Чжуань Ча* — грибковая культура *Цзиньхуа*, или «Золотые цветы». По-научному именуется *Eurotium Cristatum* и выглядит как желтые крупинки, рассыпанные по поверхности листа. Помимо чая колонии *Цзиньхуа* живут на грибах *Фулин*. И чем крупнее горошины золотых цветов, тем качественнее чай. Благодаря им *Фу Чжуань Ча* благотворно влияет на здоровье, улучшает обмен веществ, а также обладает повышенным антибактериальным эффектом.

Общим для всех хунаньских *хэйча* являются оранжево-желтый цвет настоя, густой и выдержанный аромат с винными нотками и объемный, плотный вкус со сладким послевкусием.

Тянь Цзянь Саньфу 天尖三伏
«Небесные острия жаркого сезона»



Букет, характерный для качественных, выдержанных хэйча, с доминирующими фруктовыми и древесными нотками. Вкус плотный, мягкий, шелковистый, сладкий – без горечи и терпкости. Аромат теплый, нежный, цветочно-медовый. Продолжительное сладкое послевкусие.

В зависимости от ситуации может использоваться и как эффективный природный энергетик, и как средство для расслабления и отдыха, все зависит от концентрации: чем она выше, тем сильней тонизирующий эффект.

Юань Фу Чжуань 原伏砖
«Оригинальный кирпич долголетия»



Букет готового чая выдержанный, фруктово-древесный, с нотками чернослива, кураги и шиповника. Вкус плотный, мягкий, шелковистый, сладковатый, с кислинкой зеленых яблок. Аромат теплый, медовый. Приятное освежающее послевкусие.

Воздействие очень мощное, физически ощутимое с первых же чашек: прилив сил, эмоциональный подъем, ясность мысли и спокойствие духа.

Цянь Лян Ча 千两茶
«Тысячеляновый чай»



Букет готового чая фруктово-древесный, с нотками меда и дубового мха. Аромат мягкий, фруктовый. Вкус плотный, крепкий, отчетливо сладкий, с легкой перчинкой и кислинкой сухих ягод. Выразительное, бодрящее послевкусие.

Хороший выбор для повседневного чаепития. Освежает восприятие, восстанавливает силы, мысли и чувства приводит в порядок.



Тысячеляновые «чайные брёвна»





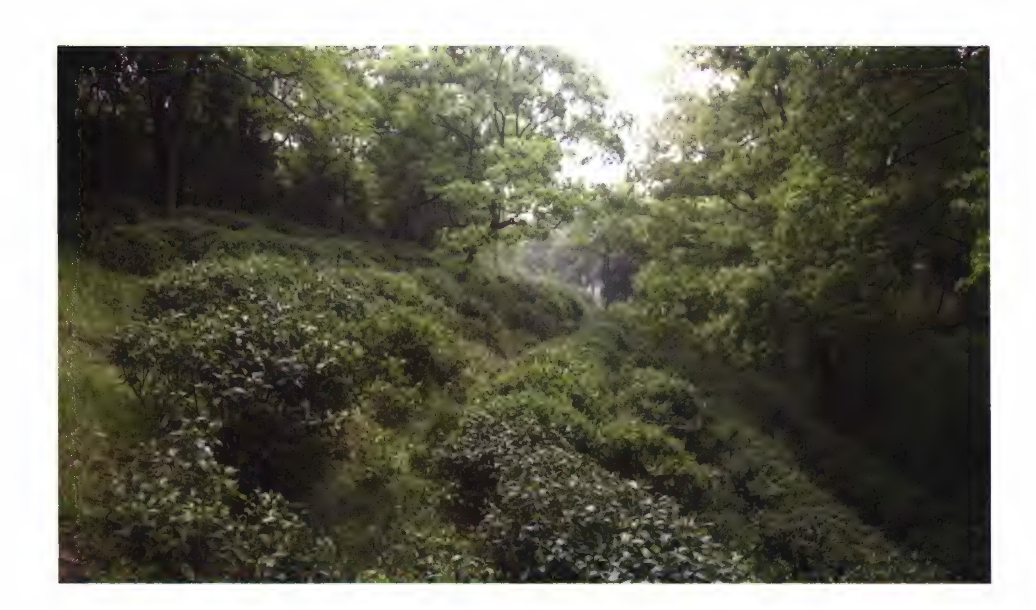
Вид на озеро Дунтинху
с острова Цзюньшань

Чайный регион Дунтинху 洞庭湖

Размер озера *Дунтин* 洞庭湖 зависит от сезона: летом Янцзы разливается, увеличивая площадь озера с обычных 2740 до 20 000 км². С незапамятных времен здесь жили рыбаки и отшельники, которые, помимо прочего, выращивали чай. Этот озерный край с очень ровным и мягким субтропическим климатом (среднегодовая температура +16°С, количество осадков 1340 мм) и плодородными песчано-илистыми почвами, идеально подходит для произрастания чайных кустов. Три четверти года над «нефритовым зеркалом вод» клубится туман.

На одном из многочисленных крохотных островков под названием *Цзюньшань* 君山, или «Государева гора», со времен династии Цин (XVI в.) делают «тот самый» императорский чай *Цзюньшань Иньчжэнь* 君山银针 (Серебряные иглы с Государевой горы). Собственно, горы никакой нет, живописные зеленые холмы возвышаются над бескрайней водной равниной всего на несколько десятков метров. Весь остров можно вдоль и поперек обойти за час: его площадь — 0,37 км². Плантации чая занимают и того меньше. Немного странное, спокойное, уединенное, очень красивое место. И чай, родившийся здесь, несет в себе его удивительное, таинственное очарование.

Чайный куст на острове подвергался многовековой селекции. Ветки у него редкие, а почки плотные и тяжелые. Собирают их всего несколько дней в году: в конце марта — начале апреля в ясную погоду. На производство одного килограмма чая идет примерно 25 000 почек. Одна к одной: тугие, с сочным светло-зеленым тельцем 25–30 мм в длину, толщиной 3–4 мм, с пушистым белым ворсом.



Чайные сады острова Цзюньшань



Родина жёлтого чая Цзюнь Шань Инь Чжэнь – остров Цзюнь Шань, провинция Хунань

Как и для других высокосортных чаев, соблюдают «девять не собираемых»: покрытые росой, пустотелые, короткие, слишком тонкие или уже раскрывшиеся, с лиловым оттенком, покусанные насекомыми, поврежденные или неправильной формы — не берут. Из одного килограмма свежих почек после трехдневной обработки получится не более 200 г чая высочайшего качества. Собранные чуть позже почки послужат сырьем для чая первого и второго сортов.

На фабрике, которая производит аутентичный *Цзюньшань Иньчжэнь*, работают всего 20 человек: плантации острова невелики. Если бы этим ограничивалось все производство желтого чая, немногим посчастливилось бы хоть раз в жизни его попробовать. К счастью, на плодородных почвах дунтинских берегов произрастает много чайных кустов, и расположенные по соседству чайные фабрики, где в общей сложности трудятся 50 000 чаеводов, конечно, тоже производят «Серебряные иглы». Их уже нельзя считать оригинальными, но на качестве чая это не отражается.

Единственная чайная фабрика на острове



Если вам посчастливилось стать обладателем настоящего *Цзюньшань Иньчжэнь*, заварите его в высокой стеклянной посуде (из расчета 1 г на 150 мл воды), и вы увидите знаменитые «три взлета и три падения». Сначала почки развернутся кончиками вверх и выстроятся вертикально у поверхности воды. Потом одна за другой плавно опустятся на дно и медленно поднимутся вверх — всего три раза. В конце «номера» почки вертикально встанут на дне, как побеги бамбука, пробивающего почву. Чем больше ценных масел содержит юная почка, тем больше взлетов она совершит.

Цзюньшань Иньчжэнь 君山银针 «Серебряные иглы острова Цзюньшань»



Отборные, оливково-зеленые почки — крупные, шелковистые на ощупь, с тугим длинным тельцем и заостренным кончиком — при заваривании дают прозрачный настой оттенка золотистой цветочной пыльцы, который при остывании становится розовым.

Букет готового чая удивительно нежный, дымновлажный с нотками речных цветов, жимолости и акации. Аромат тонкий, проникновенный, гипнотический. Мягкий, бархатистый, смолистосладкий вкус, переходящий в долгое освежающее, упоительное послевкусие.

Это медитативный чай для настоящих чайных эстетов. Очень тонко воздействует на восприятие, смещая его фокус в область внутренней тишины и абсолютной гармонии.



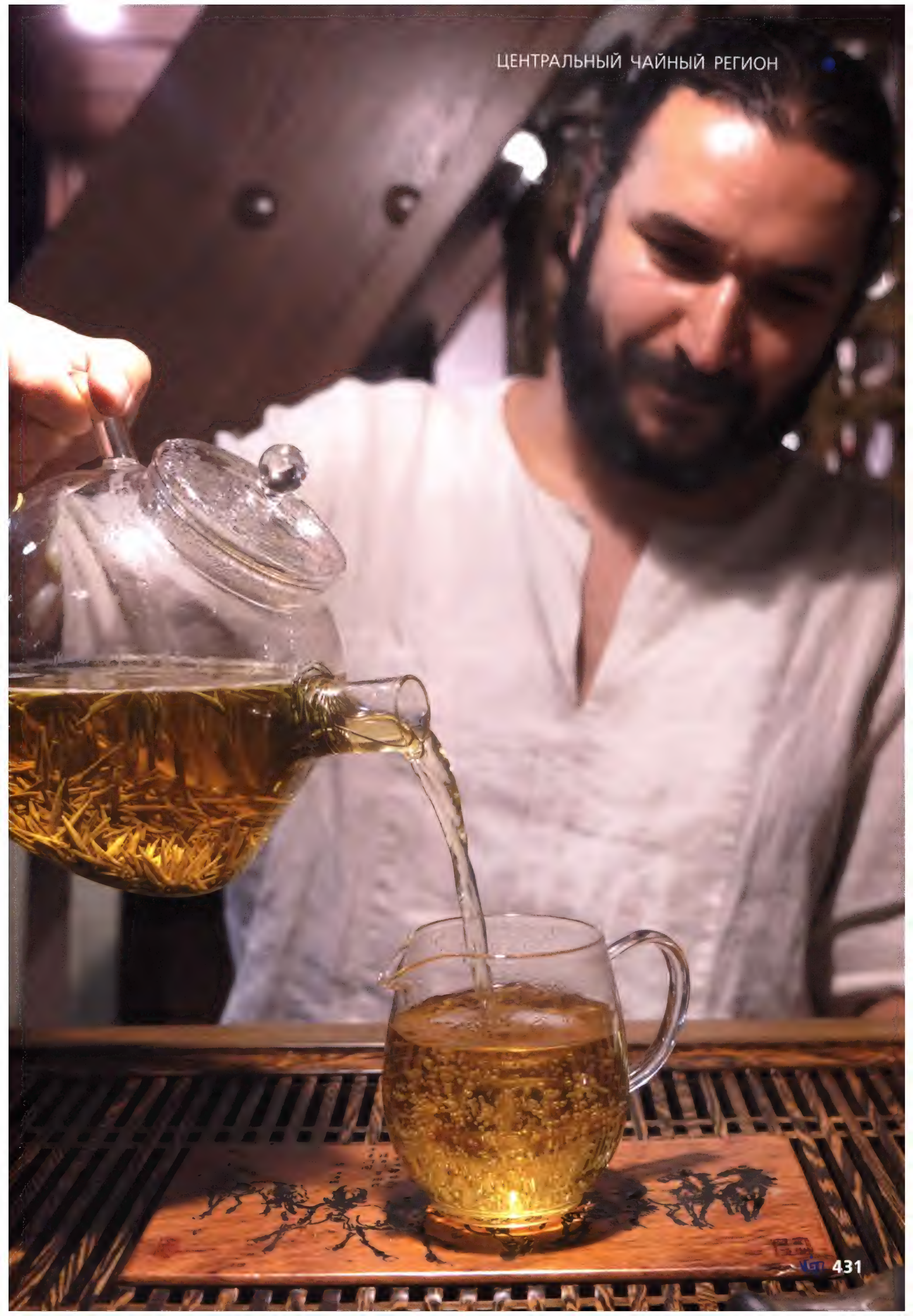
Хуанча 黄茶 Желтый чай

Помимо провинции Хунань, желтый чай производят в провинции Чжэцзян, в горах *Хошань* провинции Аньхой, в сычуаньских горах *Мэндин*, а также в провинциях Хубэй и Гуандун.

По сортности выделяют три группы:

- *Хуан Я Ча* («Желтые почки»): хунаньский *Цзюньшань Иньчжэнь* с озера *Дунтин*, сычуаньские *Я Ань* и *Мэндин Хуан Я* из уезда *Миншань*, *Моган Хуан Я* из провинции Чжэцзян и аньхойский *Хуан Я* из *Хошань*.
- *Хуан Сяо Ча* («малые»): *Бэйган* из *Юэяна* и *Вэйшань Маоцзянь* из *Нинсян*, провинция Хунань, *Пиньян Хуан Тан* и *Лю Юань* из провинции Хубэй.
- *Хуан Да Ча* («большие»): *Да Е Цинь* из провинции Гуандун и *Хошань Хуан Да Ча* из провинции Аньхой.

Представители высших сортов хунаньского *Иньчжэнь* действительно напоминают длинные иголки, покрытые белесым пушком, а сычуаньские *Хуан Я* более короткие, плоские и глянцевые. Аромат сухого чая великолепен: теплый, глубокий, мгновенно заполняет весь внутренний объем и рождает множество ассоциаций. Цвет настоя — желтый, в нем не должны присутствовать зеленые тона. По мере остывания становится розовым. Вкус очень мягкий, сдержанный, бархатистый, в нем есть что-то неуловимое, какая-то загадка. Иногда встречается определение «желтый мираж»: в процессе чаепития проявляется многообразие оттенков запаха и игра вкуса, но с последней чашкой послевкусие исчезает без следа и никак не удается восстановить его в памяти.



Как делают желтый чай

Классическая технология обработки занимает 72 часа (иногда больше), в течение которых сменяют друг друга 9 последовательных операций: *вэйдяо* 萎凋 (подвяливание) *фэн шацин* 分杀青 (частичная фиксация зелени), *тань лян* 摊凉 (охлаждение), *чу хун* 初烘 (первичный прогрев), *чу бао* 初包 (первичное томление), *фу хун* 复烘 (повторный прогрев), *тань лян* 摊凉 (охлаждение), *фу бао* 复包 (повторное томление) и *цзу хо* 足火 (финальный прогрев).



Желтый чай делают только из почек

Утром почки рассыпают ровным слоем на плетеные подносы и подвяливают на открытом воздухе. К вечеру первого дня сырье готово к шацин, операции, во время которой мастер вручную прожаривает небольшие порции почек в круглых котлах в течение 4–5 минут. Температура стенок сначала составляет 120°C, а затем снижается до 80°C. Движения мастера должны быть одновременно и сильными, и легкими, чтобы разгладить каждую почку, не повредив. Постепенно влага испаряется (на 30%), аромат становится мягче и приобретает новые тона.



Собранные, подвяленные на солнце почки готовы к обработке

Затем сырье охлаждают, разбрасывая на плетенках. Охлажденные почки прогревают еще около получаса, но уже при температуре 50–60°C. Окончание этого этапа мастер определяет по ощущениям: если почки будут слишком сухими, последующее томление не проявит всей глубины аромата, а если влаги будет с избытком, аромат и вкус испортятся.



Операция шацин выпаривает воду из почек



Прожаренные почки разбрасывают для охлаждения



Прогрев, чу хун, проходит при низкой температуре

ВЭЙДЯО	ФЭН ШАЦИН	ТАНЬ ЛЯН	ЧУ ХУН
10 часов	5–15 минут	30 минут	30 минут

Следующая операция — *чу бао*, первичное томление. Полуфабрикат заворачивают небольшими порциями в гигроскопичную бумагу для формирования аромата. Из-за недостатка кислорода в почках начинается медленная ферментация. Процесс идет с выделением тепла, поэтому, чтобы почки не перегрелись и ферментация шла равномерно, в течение 48 часов пакеты несколько раз разворачивают, содержимое тщательно перемешивают, после чего заворачивают снова.


На этапе чу бао чайные почки заворачивают в бумагу

Когда этап первичного томления пройден, почки вновь прогревают при относительно низкой температуре, охлаждают и отправляют на повторное томление фу бао в корзинах над тлеющим углем. Аналогичную технологию применяют в горах Уи в производстве улунов и сяожчунов. В круглые неглубокие отверстия в каменном полу или в специальные огнеупорные емкости укладывают раскаленные угли и присыпают их золой. В таком виде угли тлеют очень долго, распространяя вокруг мягкое тепло. Сверху ставят высокие корзины с решетчатой перегородкой посередине. На перегородке раскладывают небольшие порции чая, который прогревается горячим воздухом от углей внизу. Так фиксируется новое изменение, произошедшее в чайной почке за время томления, но уже при низкой температуре (около 50°C).


Почки внутри свертка медленно ферментируются

В разных хозяйствах нюансы технологии могут отличаться. Так, например, при изготовлении «Желтых почек из Я Ань» чайные мастера используют прием *сань чао сань бао* 三炒三包 (трижды пропечь, трижды завернуть).


Повторное томление в корзинах над тлеющими углями

Завершает обработку финальный прогрев, который закрепляет все предыдущие медленные изменения и превращения чайных почек – цвет пожелтевших сосновых иголок и спокойный, сдержанный аромат.


Финальный прогрев над углями до полного испарения влаги



ЧУ БАО	ФУ ХУН	ФУ БАО	ЦЗУ ХО
48 часов	30 минут	20 часов	30 минут

Желтый чай богат витаминами, антиоксидантами и кофеином. Оказывает благотворное воздействие на работу сердечно-сосудистой системы, очищает кровь и повышает иммунитет. Как и другие слабоферментированные чаи, стимулирует выработку желудочного сока, поэтому на голодный желудок пить его не рекомендуется — лучше через час-два после еды. К концу дня желтый чай быстро снимет психосоматическую усталость и нездоровое напряжение, освежит восприятие и поднимет настроение. А регулярное его употребление воспитывает хороший вкус.

Рекомендации по завариванию желтого чая такие же, как для зеленых и белых. Красоту настоя подчеркнет чашка из белого фарфора, заварочный чайник — исинский, только для желтых, белых и зеленых (в идеале, для каждого вида свой), прекрасно подойдет и гайвань. Температура воды 80–90°C, время настаивания первых трех заварок 10–30 секунд, хотя правильную пропорцию заварки, воды и выдержки советуем искать эмпирическим путем, по ходу развивая шестое чувство, вглядываясь в неочевидное и вслушиваясь в беззвучное. В отличие от зеленого чая, желтый не дает горечи при небольшой передержке. Тем не менее, дольше минуты настаивать раньше пятой заварки не следует.



Хубэй

湖北省



Ичан
宜昌
Эньши
恩施
Бацзяо Дунцзусян 芭蕉侗族乡
Улиншань 武陵山
Ханькоу 汉口
Ухань 武汉
река Янцзы
река Янцзы
Чиби 赤壁
Сяньнин
咸宁

Провинция Хубэй находится в центральной части Поднебесной, к северу от озера *Дунтинху*, которому обязана своим названием «к северу от озера». В древности земли вокруг *Дунтинху* и были частью царства *Чу*, а с образованием Ханьского государства и до XVII в. составляли провинцию Хугуан.

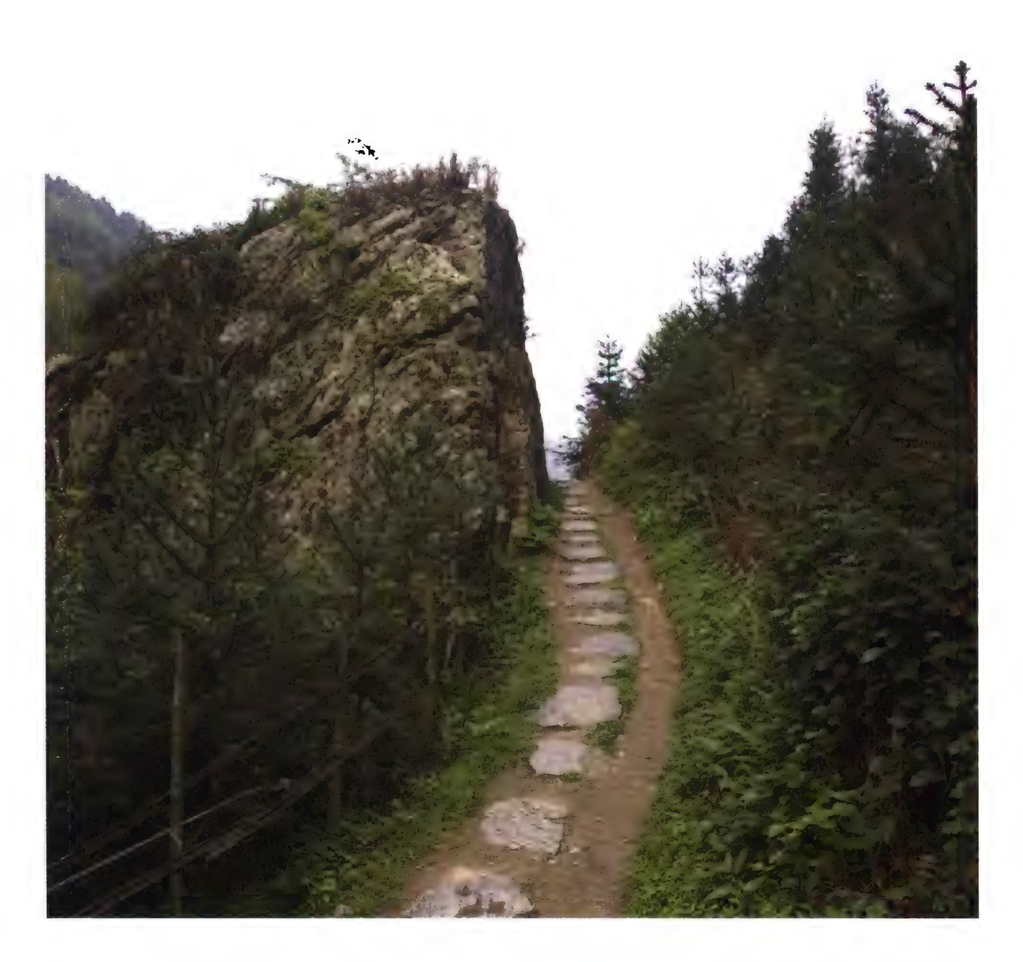
Провинция находится в подверженном муссонам субтропическом климате, для которого характерны четыре четко выраженных сезона. Средняя температура января +3°С, июня +29°С. На лето приходится до 135 дней, около 60 дней длятся весна и осень. За лето выпадает в среднем 1205 мм осадков. Безморозный период составляет 240 дней.

На западе находятся лесной уезд *Шэньнунцзя* 神农架林区 и самые высокие горы провинции (максимальная высота — пик *Шэньнундэн* 3105 м), сохранившие лесной покров, исчезнувший с большей части густонаселенных равнинных восточных уездов Хубэй. Эта территория входит во всемирную сеть биосферных резерватов, где среди девственных лесов, дающих приют редким видам флоры и фауны, произрастают и чайные сады.

Рельеф восточной части более равнинный, здесь в изобилии протекают многочисленные реки, впадающие в Янцзы. За большое количество озер (чуть более 1300) Хубэй называют «провинцией тысячи озер». Холмы на юго-западе округа *Сяньнин* 咸宁 — главный чайный район провинции, который ассоциируется с черным кирпичным чаем.

Столица провинции, *Ухань* 武汉市, находится в месте слияния рек Янцзы и Ханьшуй. 1800 лет назад здесь разворачивались события, описанные в знаменитом китайском романе-эпопее «Троецарствие». Сегодня этот крупнейший город центрального Китая состоит из трех частей: *Учан* 武昌区, *Ханьян* 汉阳区 и *Ханькоу* 汉口. Последний исторически имеет тесную связь с Россией.





Так выглядят сегодня тропы старинного Чайного пути

Русские в *Ханькоу*

До середины XIX в. китайский чай попадал в Россию по маршруту, который получил наименование «Чайный путь». Путь был труден, долог и дорог. Из разных чаепроизводящих районов чай доставляли в *Ханькоу*, откуда его отправляли по рекам, затем перегружали на мулов, которые доставляли груз до монгольского Калгана и далее через Гоби к Урге, до границы с Россией: с монгольской стороны торговая слобода Маймачен, а через триста метров наша Кяхта, пограничные города, где могли жить только торговцы.

Китайские купцы слали своим кяхтинским коллегам «узоры» — пробы чая всех сортов. После дегустации составляли «Секретное положение, или Сравнительный расценок русских и китайских товаров» (торговля была меновая), и слобода оживала. Партии укомплектовывали чаем двух категорий: дорогим рассыпным и более дешевым кирпичным. А далее по Сибирскому тракту через Екатеринбург, Тюмень, Тобольск, Омск, Томск, Красноярск, Нижнеудинск до Иркутска и далее в европейскую часть до Москвы и Петербурга. От китайской границы до Москвы чайные обозы проходили около 11 000 км за полгода.

Но с 1860 г. русские торговцы получили право на закупку и обработку чая непосредственно в чаепроизводящих районах юга Китая. Сразу после этого в период с 1863 г. по 1873 г. в районе *Янлоудун* 羊楼洞 (сейчас *Чиби* 赤壁) русские предприниматели построили три фабрики: *Шуньфэн*, *Синьтай* и *Фучэн*. Затем производство переехало в более удобно расположенный *Ханькоу*. Для изготовления чайных кирпичей использовали самые передовые технологии того времени: паровые машины и водяные прессы.

Чайный склад в Кяхте, XIX век

На перекрестке улиц *Лоян* и *Тяньцзинь* и сегодня стоит православная церковь, построенная купцом Петкиным в 1876 г. Другая историческая достопримечательность — здание русской чайной фабрики *Синьтай*. В апреле 1891 г. в рамках визита в Китай русский царевич Николай (впоследствии Николай II) на военном корабле приплыл из Шанхая в *Ханькоу* для участия в церемонии по случаю 25-летия фабрики. *Чжан Чжидун*, наместник провинции, дал банкет в его честь. В 1902 г. здесь открылось и русское консульство.

В период с 1871 по 1890 г. из *Ханькоу* ежегодно вывозили более 100 000 т чая. Торговые корабли непрерывным потоком входили в порт, пристани растянулись более чем на 15 км. Европейцы называли *Ханькоу* «чайной гаванью».





Разгрузка чая на набережной в Ханькоу, конец XIX века *(слева)*
Улицы в Янлоудун почти не изменились за полтора века *(справа)*

Самые известные сорта провинции Хубэй — это черный кирпичный *Лаоцин Чжуань* 老青砖茶, зеленый *Эньши Юйлу* 恩施玉露 и красный *Ихун Гунфу* 宜红工夫.



Лаоцин Чжуань Ча **老青砖茶 (Кирпичный чай Лаоцин)** известен уже как минимум 400 лет. Это черный чай, при производстве которого смешивают сырье двух типов. Внутренний слой проходит четыре стадии обработки (завяливание, скручивание, скирдование и сушку на солнце), а внешний — семь (завяливание, первое скручивание, первую просушку на солнце, прожарку, повторное скручивание, влажное скирдование и финальное просушивание на солнце).

Внешний вид кирпича не отличается особой красотой: сырьем для него служат побеги с семью взрослыми листьями. Но при более близком знакомстве черный хубэйский чай раскрывается неожиданно мягко и дружелюбно. Приятный сладковатый вкус с древесными и пряными нотками. Спокойный, сдержанный аромат. И главное, что дает ему полное право занять достойное место в чайной коллекции, это воздействие — согревающее, уравновешивающее и отрезвляющее. Он несет в себе незамысловатую правду об истинных ценностях: тепле очага, пользе ежедневного труда и доброго спокойствия.



Чжэн Цин Ча 蒸青茶 (Пропаренный зеленый чай). Хубэйский зеленый чай — особенный, относится к категории *Чжэн Цинча* 蒸青茶, чаев, обработанных паром.

Эньши-Туцзя-Мяоский автономный округ 恩施土家族苗族自治州, где делают такой чай, находится на юго-западе провинции Хубэй. В I тысячелетии до н.э. здесь находилось удельное царство *Ба* 巴 со столицей в *Эньши* 恩施. Народность *туцзя*, населяющая сейчас автономный округ, является потомками народа *ба*, одного из основоположников чайной традиции. При династии Чжоу (1050–481 до н.э.) племена *ба* и *шу* были обложены данью, в число которой входил, помимо прочего, и чай.

В округе производят несколько сортов чая по этой технологии, самый известный — *Эньши Юйлу* 恩施玉露 (Нефритовая роса из *Эньши*). Историческая родина его — деревушка *Бацзяо Дунцзу-сян* 芭蕉侗族乡, расположенная в отрогах *Улиншань* 武陵山. Этот лесной район с влажным и мягким климатом определен Министерством сельского хозяйства провинции в каче-

стве чаепроизводящего. Помимо высокосортного *Эньши Юйлу* здесь делают *Чжэнцин Ча* из более простого сырья, который продают как *саньча* 散茶 (рассыпной чай).

Высокосортную «Нефритовую росу» делают из ранних весенних побегов (почка и два листика) исключительно вручную.

Собранный утром чай, минуя этап завяливания, пропаривают на решетках (по-китайски эта операция называется *чжэн цин* 蒸青), чтобы остановить окисление полифенолов и сохранить ярко-зеленый цвет.



Затем листья охлаждают (*шаньгань шуйци* 扇干水气) и помещают в котел (*чаньтоу маохо* 铲头毛火), помешивая для равномерного прогрева при температуре 120°C.

Горячие листья скручивают (*жоу нянь* 揉捻) и снова прожаривают при температуре 70–80°C (*чаньэр маохо* 铲二毛火), переходя к завершающему этапу формовки (*чжэнсин шангуан* 整形上光), в процессе которого, чередуя приемы *«обхват»*, *«потирание»*, *«выкладка»* и *«подбрасывание»* (*лоу* 搂, *цо* 搓, *дуань* 端, *чоу* 抽), мастер разглаживает листья в котле и придает им окончательную форму.

Благодаря пропариванию чай сохраняет ярко-зеленый цвет и массу полезных веществ. Букет готового напитка свежий, травянисто-цветочный. Вкус мягкий, сладковатый.

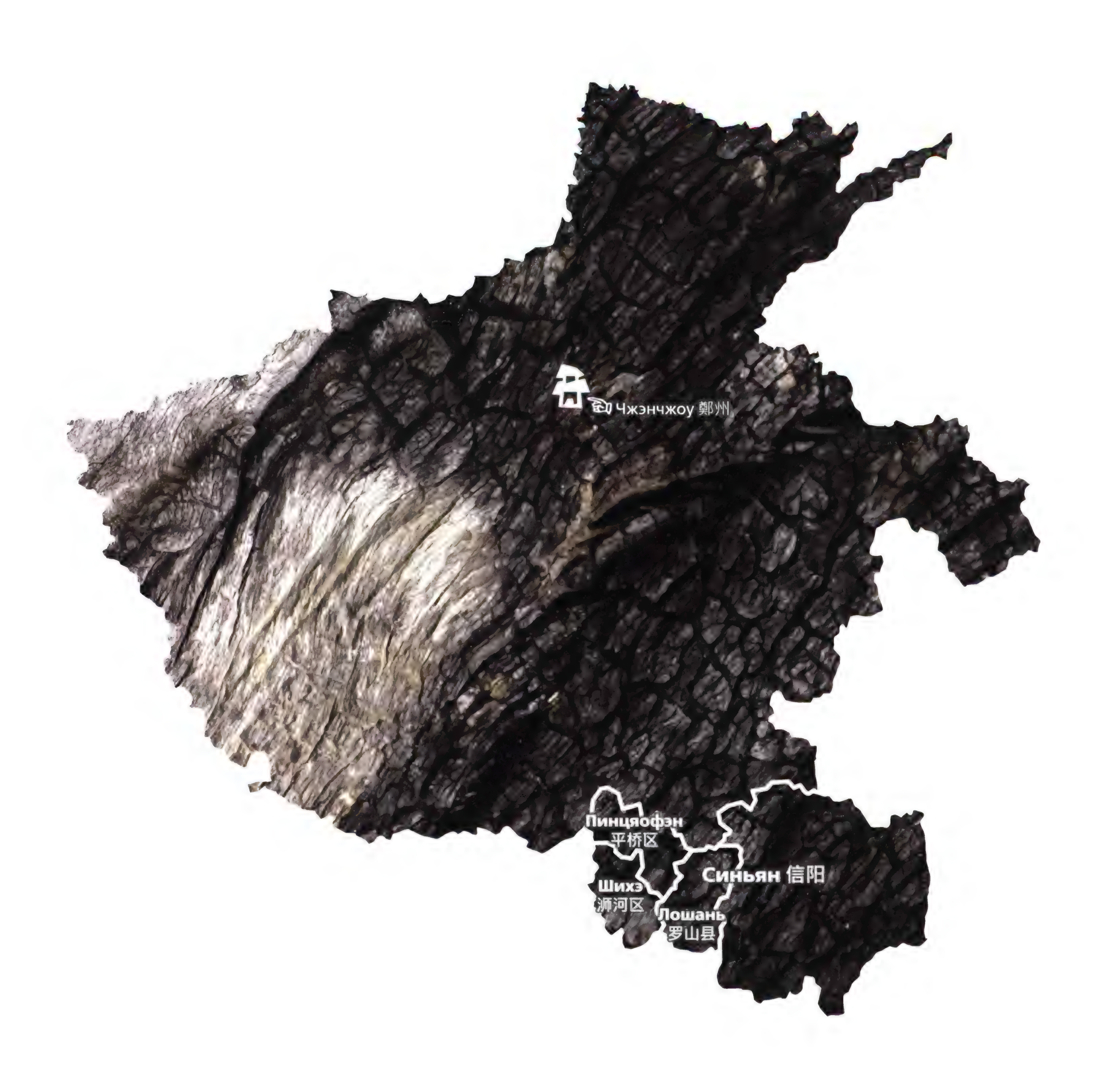
***Ихун Гунфуча* 宜红工夫茶 (Красный чай высшего мастерства из Ичан).** История производства красного чая в регионе восходит к XIX в., когда из восточного региона в страны Западной Европы, Великобританию и Россию ежегодно экспортировали до 7500 т.

Сегодня основной производитель красного чая провинции — расположенный в районе *Иду* 宜都市 городского округа *Ичан* 宜昌 завод *Хубэй Ихун Чае Юсянь Гунши* 湖北宜红茶业有限公司 мощностью 9000 т. С 1951 г. специализируется на выпуске *Ихун Гунфуча* 宜红工夫茶 (Красный чай Высшего мастерства из Ичан), предназначенного на экспорт в Западную и Восточную Европу, Америку и другие страны.

Это крупнейшее предприятие региона объединяет мелкие фермерские хозяйства районов *Ичан* 湖北的宜昌市 и *Эньши* 恩施州 в провинции Хубэй, а также чайные хозяйства *Чандэ* 湖南常德市 в провинции Хунань (и те, и другие расположены в отрогах гор *Улиншань* 武陵山 и *Дабашань* 大巴山).

Хэнань

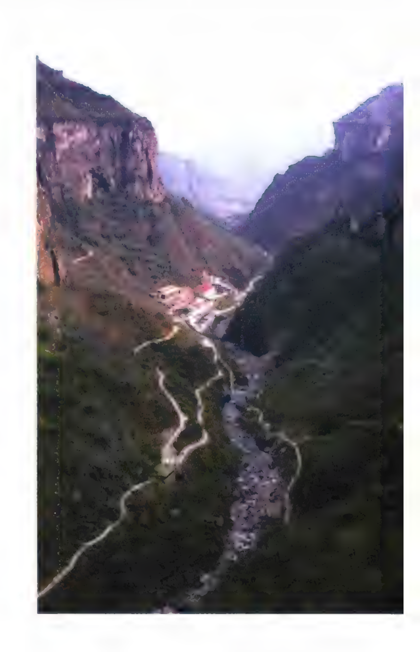
河南



Название провинции Хэнань 河南 означает «к югу от реки» (Хуанхэ). До XII в. эти земли назывались *Юй* 豫. Легендарный основатель династии Ся *Великий Юй* 大禹 в III тысячелетии до н.э. поделил Поднебесную на девять областей. В центре находилась местность, «откуда есть пошла земля китайская» — *Юйчжоу* 豫州. Захватившая власть монгольская династия Юань (1271–1368 гг.) имела другие представления о своих территориях, поэтому назвала эту область Хэнань.

По количеству памятников культуры и истории Китая Хэнань занимает первое место. Наиболее известные — монастырь *Шаолинь* 嵩山少林寺, прославившийся боевыми искусствами, *Иньсюй* 殷墟, руины столицы династии Шан (ок. 1300–1027 гг. до н.э.), гроты *Лунмэнь* 龍門石窟 и древнейший буддийский храм Китая— *Баймасы* 白馬寺 (Храм белой лошади), основанный в 68 г. н.э.

Теплый и мягкий климат юга провинции способствовал возникновению чайных традиций еще во времена династии Тан. Но в настоящее время чай занимает второстепенную роль в сельском хозяйстве провинции. Основные чаеводческие районы сосредоточены в уезде *Лошань* 罗山县 городского округа *Синьян* 信阳市, где делают зеленый чай *Синьян Маоцзянь* 信阳毛尖 (Ворсистые лезвия из *Синьян*) — один из десятки лучших чаев Китая.



Люйча 绿茶 Зеленый чай

Зеленый чай, или *люйча* 绿茶, делают во всех чаепроизводящих провинциях Китая, так как именно он в Поднебесной более других любим и востребован. В привычном нам виде мелких зеленых чаинок существует со времен династии Мин (1368–1644 гг.).

Среди многообразия сортов зеленого чая выделяют знаменитые, чья история насчитывает сотни лет. Это и знаменитый *Сиху Лунцзин* 西湖龙井 (Колодец дракона Западного озера), который делают в провинции Чжэцзян, и *Билочунь* 洞庭碧螺春 (Изумрудные спирали весны) из провинции Цзянсу, и *Люань Гуапянь* 六安瓜片 (Тыквенные семечки из *Люань*) и *Хуаншань Маофэн* 黄山毛峰 (Ворсистые пики Желтых гор) из провинции Аньхой, и хэнаньский *Синьян Маоцзянь* 信阳毛尖 (Ворсистые лезвия из *Синьян*), и старинный сычуаньский *Мэндин Ганьлу* 蒙顶甘露 (Сладкая роса горы *Мэндин*) и многие другие.

Если знаменитый сорт делают на его исторической родине из самых ранних весенних почек, это самый лучший, качественный, и дорогой чай. Чай с плантаций, расположенных в непосредственной близости также обрабатывают с особой тщательностью и ценят весьма высоко.

Раннее время сбора также непосредственно влияет на сортность чая. Первые почки дают при правильной обработке самый вкусный и полезный чай. Поговорка китайских чаеводов гласит: *«Ранний чай три дня остается драгоценностью, а замешкаешься — соберешь простую траву»*.

Традиционный китайский сельскохозяйственный календарь выделяет в году 24 сезона по 15 дней в каждом. На время сбора лучшего чая выпадают в нем (в зависимости от региона) три: *Чуньфэнь* 春分 (Весеннее равноденствие, продолжается с 20 марта по 4 апреля), *Цинмин* 清明 (Чистота и ясность, продолжается с 4 по 20 апреля) и *Гуюй* 谷雨 (Хлебные дожди, продолжается с 20 апреля по 5 мая). Собранный до наступления Праздника чистоты и ясности (4 апреля) называют предъясностным. Это лучший чай.





Если собирают только нежные почки, такое сырье называют *лянь синь* 莲心 (сердце лотоса). Западные чайные торговцы называют эти почки «типсами» (от англ. *tip* — «наконечник», «верхушка»). Почку и лист вместе называют *ци цян* 旗枪 (пика с флажком). Почка и два листа в ранней стадии развития, которые как бы обнимают почку, зовутся *цюэшэ* 雀舌 (воробьиный язычок). В русской традиции две последние формы называются «флеш» (от англ. *flush* — «побег»). Обычно на килограмм чая высшего сорта идет 60–80 тысяч флешей.

Зеленый чай называют лекарством от ста болезней. Он обеспечивает организм витаминами, полезен в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний, препятствует образованию раковых клеток и камней в печени и почках, а содержащиеся в нем фториды защищают зубы от кариеса. Кроме того, он приятно охлаждает организм, тонизирует и способствует ясному мышлению, а тонкий играющий аромат мгновенно поднимает настроение и возвращает новизну восприятия.

Букет и вкус зеленого чая можно охарактеризовать четырьмя словами: легкость, нежность, свежесть и чистота. Многочисленные сорта, безусловно, различаются сотнями нюансов аромата и оригинальными нотами вкуса, создают свои ряды ассоциаций и настроения. У каждого есть неповторимая индивидуальность, которая раскрывается раз за разом.

Заваривать зеленый чай следует хорошей мягкой водой в белой фарфоровой гайвани или чайнике с быстрым сливом: очень важно, чтобы зеленый чай не перестоял, иначе вместо неуловимой травянисто-медовой гармонии во вкусе проявится горечь. Заваривать лучше кипятком, остывшим до 80°C, а время выдержки регулировать в зависимости от сорта и личных предпочтений. Для первых трех заварок обычно достаточно 5 секунд. Прозрачное стекло дает возможность любоваться «танцем чаинок» и изменчивой красотой настоя. Для «одноразовой» заварки достаточно 1 г чая на 200 мл воды.



Как делают зеленый чай

Весь процесс от сбора почек до упаковки готового чая в герметичные пакеты занимает не более 24 часов.

Вэйдяо 萎凋

Собранные рано утром чайные почки доставляют в корзинах на местную фабрику, где их раскладывают тонким (3–5 см) слоем на бамбуковых ситах на 3–5 часов, периодически перемешивая.



Собранные почки необходимо слегка подвялить

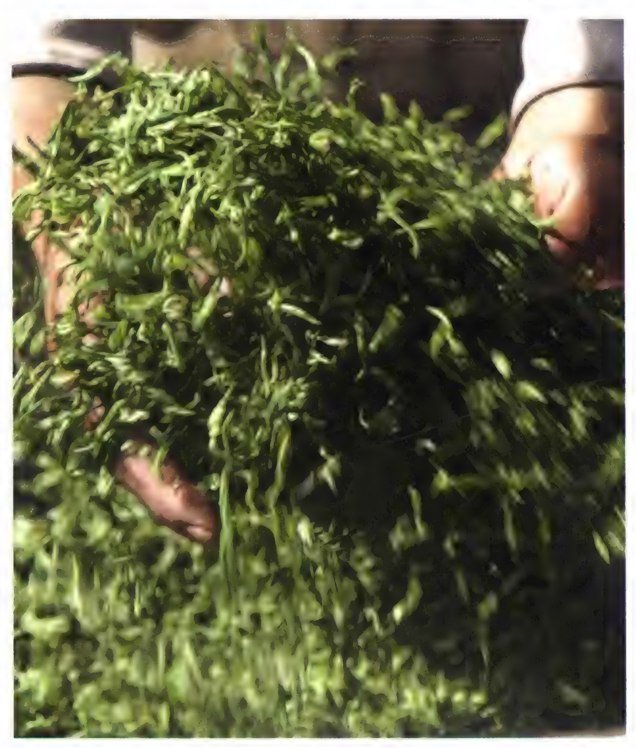
Шацин 杀青

После этого частично потерявшие влагу и упругость почки проходят этап *шацин* 杀青 — быстрой высокотемпературной (около 200°C) обработки. Существует три способа шацин.

- Пропаривание, или чжэн ци 蒸汽, наиболее древний способ. Лист в корзине с дырчатым дном помещают над кипящей водой на 30–60 секунд. При невысокой (95–100°C) температуре останавливается ферментация и фиксируется вкусовая и ароматическая основа будущего чая.

- Прожарка *чао* 炒 в котле *го* 锅 — плоском или вогнутом. Котел сначала прогревают на большом огне, а потом снижают температуру с 250°C до 180°C и закладывают небольшую порцию сырья, от 500 до 1000 г. Постоянно перемешивая, почки обжаривают 5—10 минут.

- Прогрев *хун* 烘 во вращающемся горячем барабане диаметром 50–80 см. Листья в барабане находятся 2–3 минуты, но, постоянно закладывая новые порции листа, технологи в час обрабатывают 150–200 кг чая.



Ручная прожарка в котле



Прогрев во вращающемся барабане



ВЭЙДЯО
3–5 часов

ШАЦИН
до 10 минут

Жоунянь 揉捻

На этапе *жоунянь* 揉捻 (скрутка) листу придают конечную форму. В зависимости от типа скрутки различают скрученные, спиральные, плоские, лезвия, игольчатые, воробьиные язычки, связанные и листовые сорта. При ручной обработке горячие почки прогревают, постепенно опуская температуру до 70°C и ниже, продолжая потряхивать, прижимать и сминать, в зависимости от того, какую форму хотят получить. Усилие мастера должно быть точно выверено: при слишком слабом чай не формуется, при слишком сильном из листьев выделяется сок и подгорает, чаинки прилипают к котлу. Скручивают лист и машинным способом, но высококачественные чаи делают только вручную. На эту операцию отводится 10–15 минут.



Встряхивая и сминая почки в котле, мастер придает им нужную форму

Ганьцзао 揉捻

Финальную сушку *ганьцзао* 干燥 производят либо в том же котле, либо горячим воздухом *хун гань* 烘干 в корзинах над углями, либо в электрической печи.



Финальная сушка в корзинах над углем



Движущаяся лента конвейера отправляет почки в электрическую печь



ЖОУНЯНЬ
10–15 минут

ГАНЬЦЗАО
20-180 минут

***Синьян Маоцзянь* 信阳毛尖 (Ворсистые кончики из *Синьян*).** История чайного дела в округе *Синьян* восходит к Танской эпохе. В «Чайном каноне» *Лу Юй* упоминает «чай из *Гуанчжоу*» 光州 (согласно современному административному делению это гора *Гуаншань* 光山, район *Пинцяо* 平桥区, городского округа *Синьян* 信阳市). Упоминается чай из *Иянцзюнь* 义阳郡 и в земельном реестре династии Тан как *гунпин* 贡品 (податный). *Су Дунпо* 苏东坡 (1037–1101 гг., великий поэт династии Сун) писал о нем: «Среди чаев *Хуайнань* — синьянский лучший» (в наши дни округ *Хуайнань* 淮南 относится к провинции Аньхой).

Историческая родина «Ворсистых кончиков» лежит в районе, который местные жители, как в загадке из старой сказки, называют *Уюнь Лянтан Ичжай Ишань Исы* 五云, 两潭, 一寨, 一山, 一寺, то есть «Пять облаков, два озера, одна деревня, одна гора, один монастырь». *Уюнь* 五云 (Пять облаков) — это пять облачных вершин: *Чэюньшань* 车云山, *Цзиюньшань* 集云山, *Ляньюньшань* 连云山, *Тяньюньшань* 天云山, *Юньушань* 云雾山. *Ляньтан* 两潭 (Пара озер) — это *Хэйлунтан* 黑龙潭 и *Байлунтан* 白龙潭. Деревня называется *Хэцзячжай* 何家寨, гора — *Чжэнлэйшань* 震雷山 (Живописный район *Чжэнлэй*, горная территория общей площадью 20 км², с 2004 г. является природоохранной). Монастырь действует и сегодня, называется *Линшаньсы* 灵山寺. Вся эта сказочная картография относится к району *Пинцяо* 平桥区, уезд *Лошань* 罗山县, городской округ *Синьян* 信阳市.

Современный облик чай из *Синьян* приобрел в начале XX века. На выставке в Панаме в 1915 г. он получил золотую медаль и с тех пор много раз был отмечен на национальных и международных конкурсах. С 1959 г. входит в десятку знаменитых чаев Китая.

Синьян Маоцзянь 信阳毛尖 «Ворсистые кончики из Синьян»



Букет готового чая легкий, воздушный, с нотками полевых цветов и меда из акации. Аромат нежный, цветочный. Вкус мягкий, маслянистый, сочный, сладкий. Приятное освежающее послевкусие.

Отличный весенний чай со свежим, сочным вкусом и мягким стимулирующим воздействием. С ним легко настроиться на ритм нового дня и восстановить силы. Как говорят китайцы, «несколько глотков этого чая даже самого ленивого заставят сделать что-нибудь полезное».

Цзянсу

江苏省



река Янцзы 长江
Нанькин 南京
озеро Тайху 太湖
Исин
宜兴
Дунтиншань 洞庭山
Дунтин Сишань 洞庭西山



В I тысячелетии до н.э. на территории современной Цзянсу находилось древнее царство *У*, вассал Китайской Империи с центром в городе *Гусу* (ныне *Сучжоу*). В V в. до н.э. его завоевало южное княжество *Юэ*, которое, в свою очередь, было поглощено царством *Чу*. В III веке до н.э. вместе с другими китайскими государствами оно вошло в состав единой *Империи Цин*.

Административный центр провинции, город *Нанькин* 南京, основанный в 472 г. до н.э. несколько раз становился столицей Китая. При империи Сун юг Цзянсу стал центром региона *Цзяннань* 江南, а города *Сучжоу* 苏州 и *Янчжоу* 扬州 — синонимами процветания и роскоши имперского Китая. Манчжурская династия Цин поделила область *Цзяннань* на две провинции: Цзянсу 江苏 и Аньхой 安徽.

Название Цзянсу 江苏 образовано из первых иероглифов префектур *Цзяннин* 江宁府 и *Сучжоу* 苏州. Краткое название провинции — Су 苏. *Цзяннин* 江宁府 появилась при династии Тан (618–907 гг.) вокруг *Нанкина* (тогда *Цзянькан* 建康). А *Сучжоу* 苏州 — это древний ремесленный и торговый центр *Цзяннани*, в эпоху Восточного Чжоу (XI–III в. до н.э.) — столица царства *У* 吴 город каналов и парков, выгнутых мостиков и низких белых домиков, музей под открытым небом, родина шелка, а также различных школ поэзии, живописи и музыки. История этой «Венеции Востока» насчитывает более 2500 лет.

Знаменитый «Сад скромного чиновника» в Сучжоу, построенный в 1509 году, считается одим из лучших образцов китайского парковго искусства



Цзянсу расположена в нижнем течении Янцзы на побережье Желтого моря. Из всех провинций Китая имеет самый высокий процент внутренних вод: здесь находятся несколько крупных озер, в том числе *Тайху* 太湖 , самое большое в Поднебесной, реки Янцзы 长江 и Хуайхэ 淮河 с многочисленными притоками, а также построенный в VII в. Императорский канал 大运河.

Рельеф провинции преимущественно равнинный, лишь на севере и западе местность становится холмистой. Самая высокая точка — гора *Юнтай* 雲台山 (624 м) в пейзажном районе *Хуагошань* 花果山风景.

По территории проходит граница двух климатических зон: к югу от реки Хуайхэ климат субтропический муссонный, а к северу — умеренный муссонный. Осадки колеблются в пределах 720–1210 мм, больше половины приходится на летний период. Хорошо выражены четыре времени года. Среднегодовая температура воздуха +16°C.

История чайного дела в провинции насчитывает более тысячи лет. Основные чайные районы сосредоточены вокруг озера *Тайху*. На его восточных берегах, в районе холмов *Дунтиншань* 洞庭山, делают зеленый *Дунтин Билочунь* 洞庭碧螺春. А на западных, в окрестностях города *Исин* 宜兴, более известного как центр керамики *Цзыша* 紫砂, — красный *Исин Хунча* 宜兴红茶.



Цзянсу. Исин. Плантации исинского красного чая



***Исин Хунча* 宜兴红茶 (Красный чай из *Исина*).** Чай из *Янсянь* 阳羡 (старое название *Исина* 宜兴), начиная с Танской эпохи и до падения Цинов в 1912 г., регулярно поставляли ко двору. В знаменитом стихотворении «Семь чашек» 七碗茶 поэт *Лу Тун* 卢仝 (795–835 гг.) говорит о нем: *«сто трав не осмеливаются цвести, пока Сын Неба не попробует чай из Янсянь»* 天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花. Императорский чай на протяжении всей истории был зеленым, но сегодня на западных берегах озера *Тайху* делают красный *Исин Хунча*.

В первой половине XX в. чайное дело в провинции пришло в упадок: Цзянсу много раз переходила из рук в руки различных политических сил, в 1937 г. была оккупирована японскими войсками, которые провели там операцию по массовому уничтожению мирного населения и военнопленных, а в 1949 г. снова стала ареной гражданской войны. Крестьяне испытывали крайнюю нужду и голод, забросили чайные сады, а кое-где чай вытеснили другие культуры.

С провозглашением республики жизнь вошла в мирное русло, и в 1951 г. в уезде возобновили производство чая на кооперативной основе. Организованная в *Исине* чайная фабрика скупала сырье у мелких фермеров, обрабатывала и продавала. В основном это был резаный красный чай на экспорт, а также несколько зеленых, самый известный из которых *Янсянь Сюэ Я* 阳羡雪芽 (Снежные почки *Янсяня*).

В начале 70-х на фабрике опробовали технологию производства кирпичного *Фучжуаньча* 茯砖茶, но она не прижилась. К 1979 г. общий объем производимого в уезде чая составил 3220 т. В начале 80-х из соседней провинции Чжэцзян был приглашен специалист *Чжан Чжичэн* 张志澄, который вывел производственный процесс на новый качественный уровень. Во многом благодаря его усилиям через несколько лет визитной карточкой уезда стал красный чай. В 2001 г. на национальном конкурсе красных чаев он получил высшую награду.

Сейчас на западных берегах озера *Тайху* вокруг *Исина* располагается около 500 га чайных плантаций — среди живописных холмов *Тангуншань* 唐贡山, в последнее время чаще называется *Чашань* 茶山 (*Чайные горы*), у монастыря *Наньюэсы* 南岳寺, в горах *Лимошань* 离墨山, у перевала *Минлин* 茗岭 и других местах производят ежегодно около 6500 тонн чая.

Красный чай из Исина относится к категории *гунфухун*. На рынке встречаются три его разновидности:

- *Исин Хунча* 宜兴红茶 (Красный чай из Исина),
- *Ешэн Исин Хунча* 野生宜兴红茶 (Дикорастущий красный чай из Исина)
- *Шоугун Исин Хунча* 手工宜兴红茶 (Красный чай из Исина ручной работы).

От других красных сортов его легко отличить по темно-коричневому цвету мелких скрученных листиков, в зависимости от сортности перемежающихся рыжими почками, и сладковатому шоколадно-фруктовому пряному аромату сухого чая. При заваривании дает насыщенный янтарный настой. Вкус яркий, сладковатый, с кислинкой, переходящий в сочное освежающее послевкусие.



Как делают традиционный красный чай в Исине. Исин Хун Ча

Исин Хунча 宜兴红茶
«Красный чай из Исина»



Небольшие изогнутые жгутики темно-коричневых листиков и рыжих почек завариваются в прозрачный настой красновато-коньячного оттенка.

Букет готового чая яркий, теплый, сдобно-пряный, с вишневыми и шоколадными нотками. Вкус сочный, плотный, чуть терпкий, сладковатый, с легкой кислинкой. Аромат интенсивный, глубокий, медово-хлебный.

Прекрасно подойдет для повседневных чаепитий в холодное время года. Ощутимо согревает, тонизирует и задает позитивное настроение.





Дунтин Билочунь **洞庭碧螺春 (Изумрудные спирали весны).** Один из лучших китайских чаев. Его чаще других дарят высоким гостям на официальных церемониях в китайском парламенте.

История его появления на восточных берегах озера *Тайху* 太湖 восходит ко временам правления династии Мин. Правда, назывался он тогда «*Хэ Ша Жэнь Сян*». По легенде, девушки, собиравшие дикий чай на склонах *Дуншань* 东山 (Восточные горы), взяли с собой маленькие корзинки. Но чая оказалось очень много, и то, что не поместилось в корзинки, они положили в рубашки, за пазуху. На обратной дороге под жарким весенним солнцем одежда девушек пропиталась чайным ароматом. А в местном фольклоре о сильном аромате в те времена была в ходу странная поговорка: *Хэ Ша Жэнь Сян* 吓煞人香 (Аромат, пугающий до смерти). Так чай и назвали.



...На холмы Дунтин снова пришла весна
не укрыться нигде от лазурно-зеленого света
аромат «Изумрудных Спиралей» опьяняет на сотню ли...

В XVII в. чай из Дуншань занесли в реестр императорских. Чиновник *Сун Ло* 宋荦, ведающий сбором и доставкой этого чая, в 14-й год периода *Канси* (1675 г.) посчитал деревенское название слишком грубым и переименовал чай в *Билочунь* 碧螺春 (Изумрудные спирали весны).

Историческая родина этого чая — холмистые берега полуострова *Дунтин Дуншань* 洞庭东山 (Восточные горы) и расположенный невдалеке от берега остров *Дунтин Сишань* 洞庭西山 (Западные горы). Сочетание мягкого климата, высокой влажности и плодородных рыхлых красноземов создает для роста чайных растений идеальные условия. От воды в течение всего года поднимается туман, рассеивая солнечный свет. Чайные и фруктовые сады традиционно располагаются на одной территории: абрикосы и персики, хурма и сливы растут по соседству с чайными кустами.



Сбор начинается 22 марта и продолжается в течение месяца, но лучшим считается чай, собранный до праздника *Цинмин* (4 апреля). Берут почку с листом 1,5–2 см. Чтобы получить килограмм готового чая, собирают больше 140 000 побегов.

Обрабатывают по классической технологии. Собранное рано утром сырье завяливают до вечера, а потом прожаривают в котлах небольшими порциями, точными движениями рук перемешивая и скручивая почки, постепенно понижая температуру и формируя маленькие спирали. Весь процесс финальной обработки занимает около 40 минут.

Дунтин Билочунь 洞庭碧螺春
«Изумрудные спирали весны с Восточной горы»



Маленькие спирали серебристо-зеленых почек, обильно покрытые ворсом, при заваривании дают прозрачный настой очень светлого золотисто-зеленого оттенка.

В букете готового чая — хрупкая, воздушная гармония травянистых, цветочных, медовых и молочных нот. Аромат нежный, свежий, травянисто-цветочный. Вкус очень мягкий, шелковистый, легкий, сладковатый. Запоминающееся послевкусие.

Отличный выбор для светлого времени года — легкий, позитивный, живой и вкусный. Великолепно утоляет жажду, освежает восприятие и восполняет запас сил.

Аньхой

安徽省


Люань
六安市
Хэфэй 合肥
Душаньчжэн 独山镇
Хошань
霍山县
Хошань 霍山
Дабешань 大别山
Цзинсянь
泾县
Хуаншань 黄山
Цимэнь
祁门县
Хуаншань
黄山市



Чайное хозяйство в уезде Люань

Расположенная в нижнем течении реки Янцзы, провинция Аньхой в эпоху Чунь Цю (770–476 гг. до н.э.). была известна как княжество *Вань* 皖 (в настоящее время это краткое название провинции), которое в III в. до н.э. вместе с другими древними царствами вошло в состав единой Империи Цин. В Сунскую эпоху являлась частью области *Цзяннань*, при маньчжурах в 1667 г. стала самостоятельной провинцией, получив название по первым иероглифам двух больших префектур того времени: *Аньцин* 安庆 и *Хуэйчжоу* 徽州. Административный центр *Хэфэй* 合肥市 — старинный город с 2000-летней историей.

Рельеф провинции многообразен. Река Хуайхэ 淮河 на севере и река Янцзы 长江 на юге несут свои воды с запада на восток. Бассейн *Хуайхэ* является частью Великой Китайской равнины. Путь Янцзы пролегает между гор и холмов.

Климат провинции субтропический влажный муссонный. Ярко выражены четыре времени года. Среднегодовая температура +14...+17°С, понижается с юга на север. Средняя температура января — от –1 до +2°С на севере и от +1 до +3°С на юге. В июле средняя температура +27°С и выше. Среднегодовая норма осадков 770–1800 мм, в основном они выпадают весной и летом. Ливневые дожди, проходящие в июне-июле, иногда вызывают наводнения.

Зеленый и красный чай из деревни Юнси, провинция Аньхой



Аньхой — один из главных чайных районов Китая и по объему, и по количеству знаменитых сортов: четыре из десяти *Ши Да Мин Ча* делают здесь. Причин тому несколько. Во-первых, это исключительно благоприятные почвенно-климатические условия, позволяющие выращивать чай на 60 000 га. Во-вторых, это многовековая история: чайная культура пришла сюда в эпоху Великих Танов. И в-третьих, это фундаментальная научно-техническая база: здесь находятся первый вуз, начавший готовить специалистов-чаеводов, одна из первых научно-исследовательских чайных лабораторий и экспериментальная биологическая станция Министерства сельского хозяйства. В общей сложности производством чая в провинции занято около 4 млн человек в 7000 мелких крестьянских хозяйств. Больших чайных корпораций в провинции нет: сильный перепад высот и переменный уклон рельефа затрудняют механизацию.

Главные чайные регионы располагаются к югу и северу от Янцзы. На юге производство сосредоточено в районе гор *Хуаншань* 黄山, где делают знаменитые зеленые сорта *Хуаншань Маофэн* 黄山毛峰, *Тайпин Хоукуй* 太平猴魁, *Туньси Люйча* 屯溪绿茶 и *Дингу Дафан* 顶谷大方. К району *Хуаншань* административно относится и уезд *Цимэнь* 祁门县, где делают красный чай *Цихун* 祁红. К востоку от озера *Тайпинху*, лежит округ *Цзинсянь* 泾县, известный зелеными сортами *Юнси Хоцин* 涌溪火青 и *Цзинсянь Тэцзянь* 泾县特尖.

К северу от Янцзы — район гор *Хошань* 霍山, уезд *Люань* 六安市 с его знаменитыми зеленым *Люань Гуапянь* 六安瓜片 и черным *Люань Хэйча* 六安黑茶, а также предгорья *Дабешань* 大别山, где производят зеленые *Юэси Цуйлань* 岳西翠兰 и *Тунчэн Сяохуа* 桐城小花.

Понятие Ши Да Мин Ча* 十大名茶 *(Десять знаменитых национальных сортов чая) *впервые появилось в 1915 г., когда десять китайских чаев получили признание на мировом уровне на торговой выставке в Панаме. Это были Би Ло Чунь* 碧螺春 *(Изумрудные спирали весны), Синьян Маоцзянь* 信阳毛尖 *(Ворсистые лезвия из Синьян), Сиху Лунцзин* 西湖龙井 *(Колодец дракона Западного озера), Цзюньшань Инь Чжэнь* 君山银针 *(Серебряные иглы с горы Цзюньшань), Хуаншань Маофэн* 黄山毛峰 *(Ворсистые пики с горы Хуаншань), Уи Яньча* 武夷岩茶 *(Чай с утесов Уишань), Цимэнь Хунча* 祁门红茶 *(Красный чай из Цимэнь), Дуюнь Маоцзянь* 都匀毛尖 *(Ворсистые лезвия из Дуюнь), Те Гуанинь* 铁观音 *(Железная Гуанинь), Люань Гуа Пянь* 六安瓜片 *(Тыквенные семечки из Люань).*

Десять самых знаменитых сортов чая. Ши Да Мин Ча. 十大名茶



Через несколько лет после образования КНР в 1959 г. на государственном уровне было выбрано десять лучших сортов чая с целью их популяризации. Это были Наньцзин Юй Хуа 南京雨花 *(Дождевые цветы из Нанькина), Дунтин Би Ло Чунь* 洞庭碧螺春 *(Изумрудные спирали весны из Дунтин), Хуаншань Маофэн* 黄山毛峰 *(Ворсистые пики с горы Хуаншань), Лушань Юнь У* 庐山云雾 *(Облачный туман с горы Лушань), Люань Гуа Пянь* 六安瓜片 *(Тыквенные семечки из Люань), Цзюньшань Инь Чжэнь* 君山银针 *(Серебряные иглы с горы Цзюньшань), Синьян Маоцзянь* 信阳毛尖 *(Ворсистые лезвия из Синьян), Уи Яньча* 武夷岩茶 *(Чай с утесов Уишань), Те Гуанинь* 安溪铁观音 *(Железная Гуанинь из уезда Аньси) и Цимэнь Хунча* 祁门红茶 *(Красный чай из Цимэнь).*

Эта подборка хорошо отображает состояние чайного рынка на тот момент. Постепенно список 1959 г. превратился в номинальный, а затем разные авторитетные в области чая институты стали называть своих фаворитов. В «неофициальный» список вошли юньнаньские Пуэры 普洱茶 *и Дяньхун* 滇红, *хунаньский Аньхуа Хэйча* 安化黑茶, *который сейчас активно раскручивают при поддержке государства, и Даньцуны из Чаочжоу* 凤凰单丛, *сычуаньские Мэндин Гань Лу* 蒙顶甘露 *и Эмэй Чжу Е Цин* 峨嵋竹叶青, *аньхойский Тайпин Хокуй* 太平猴魁, *хубэйский Эньши Юй Лу* 恩施玉露, *фуцзяньский Байхао Иньчжэнь* 白毫银针 *и другие сорта, которые пользуются реальной огромной популярностью внутри Китая.*

Хуаншань 黄山 Желтые горы

Любые горы красивы, но *Хуаншань* красивы особенно. В Китае говорят, что они обладают достоинствами *У Юэ* 五岳, «Пяти священных пиков». В древности к ним относили *Тайшань* 泰山 на востоке, *Хуашань* 华山 на западе, *Хэншань* 衡山 на юге, *Хэншань* 恒山 на севере и *Суншань* 嵩山 в центре Поднебесной.

Знаменитый географ и путешественник минской эпохи *Сюй Сякэ* 徐霞客 говорил: «Тому, кто видел *У Юэ*, некуда больше идти, тому, кто видел *Хуаншань*, не нужны *У Юэ*». К этому можно добавить, что бывалый путешественник действительно найдет в них и грандиозное величие *Тайшань*, и неприступность скал *Хуашань*, и древние святыни *Хэншань*, и водопады в *Лушань* 匡庐, и «нимб Будды» горы *Эмэй* 峨嵋山, радужные кольца света, появляющиеся в тумане.

Желтые горы названы в честь Хуанди (黄帝, Желтого Императора). По легенде, прародитель китайской нации в течение 480 лет трудился над созданием эликсира бессмертия, и когда работа завершилась успехом, он вознесся отсюда на небо



У подножья Летающей скалы

Горный массив *Хуаншань* находится на пересечении 118° восточной долготы с 30° северной широты. Максимальная протяженность горной гряды с юга на север составляет 40 км и 30 км с востока на запад, общая площадь — 1200 км^2, из которых 154 км^2 — туристическая зона. Появились Желтые горы в мезозойскую эру, 100 миллионов лет назад в результате бурных тектонических процессов и выброса магмы, после чего рельеф их менялся под воздействием ледников четвертичного периода (гипотезу присутствия ледников в этом районе доказал знаменитый китайский геолог *Ли Сыгуань*). В результате сформировался совершенно уникальный ландшафт из множества отдельно стоящих или соединенных между собой гранитных утесов, аналогов которому нет на нашей планете.

Причудливой формы утесы, вечно изменчивые моря облаков, горячие источники и сосны, растущие на отвесных каменных склонах, называют четырьмя драгоценностями Желтых гор.

Высочайшая вершина *Хуаншань* — это *Ляньхуафэн* 莲花峰 (Лотосовый пик, 1864 м), похожий на огромный цветок лотоса. Чуть ниже — *Гуанминдин* 光明顶 (Пик ясного света, 1860 м) и *Тяньдуфэн* 天都峰 (Пик небесной столицы, 1810 м). Помимо них есть еще 36 больших и 36 малых пиков (число 72 в китайской традиции является символом полноты и завершенности), превышающих отметку 1000 м, и множество утесов самых причудливых и фантастических форм.

У каждого из них — свое имя и своя история. «Летающая скала», похожая на перевернутую грушу, нарушает все представления о силе тяготения. Огромный валун «Каменная обезьяна вглядывается в море» действительно похож на неподвижно сидящую на плоской вершине обезьяну, глядящую в море облаков. Неподалеку от «Пика пробуждения веры» два утеса под определенным углом напоминают фигуры неподвижно стоящих даосских монахов с характерными пучками волос. Это «Небожители, играющие в шахматы». Есть еще каменный столб «Небожитель, указывающий путь», «Девять драконов», «Волшебная дева», «Черный лев», «Белый слон», «Терраса свежего бриза», «Тропа миражей»...



Горы Хуаншань

Сменишь точку обзора — меняются очертания гигантских фигур. Когда смотришь на пик «Небесной столицы» с вершины *Юйпинфэн* 玉屏峰, видишь рядом большую каменную белку, прыгающую прямо на этот пик. Это утес *Суншутяо Тяньду* 松鼠跳天都. Однако с высоты *Тяньдуфэн* вдруг замечаешь, что белка превратилась в пару исполинских башмаков. Такие чудеса здесь происходят постоянно. К тому же более 250 дней в году в Желтых горах клубятся облака и туманы, превращая и без того фантастический пейзаж в вечно меняющийся сон.

Скопления туманов называют здесь *Юньхай* 云海 — Облачными морями. Западное *Сихай* 西海 петляет по каньонам. Восточное *Дунхай* 东海 омывает гротескные скалы. Северное *Бэйхай* 北海 скрывает хвойные леса, а центральное *Тяньхай* 天海 окружает три главных пика.

Символом гор *Хуаншань* и всей провинции Аньхой стали сосны-эндемики, растущие на гранитных скалах. Их корни во много раз превышают длину ствола, ветви искривленные, кроны плоские, а иглы жесткие и короткие. Растут очень медленно. Среди них великаны в несколько десятков метров и малыши — всего 20–30 сантиметров, но возрастом в сотни лет. «Древнее дерево красиво своей кривизной» — говорят китайцы. У почтенных старожилов есть имена. У *Инкэ, Встречающей Гостей* 迎客松, ветви растут в одном направлении, словно сосна приветствует каждого путника. Ей больше 1000 лет. Есть и *Сункэ, Направляющая Гостей* 送客松, *Павлин* 孔雀松 и *Феникс* 凤凰松, *Влюбленные* 连理松 с переплетенными стволами, *Черный Тигр* 黑虎松 и другие.

Знаменитые хуаншаньские сосны



На высоте 650 м, у подножия пика *Пурпурное облако* 紫云峰, находятся горячие источники *Танчи* 汤池 (Горячий ключ) и *Линцюань* 灵泉 (Чудесный источник. Температура воды в них круглый год составляет +42°С. Сотни лет сюда приходят люди, чтобы принять лечебные ванны. По легенде, именно в здесь Желтый Император на 49-й день искупался перед восхождением на Небо.

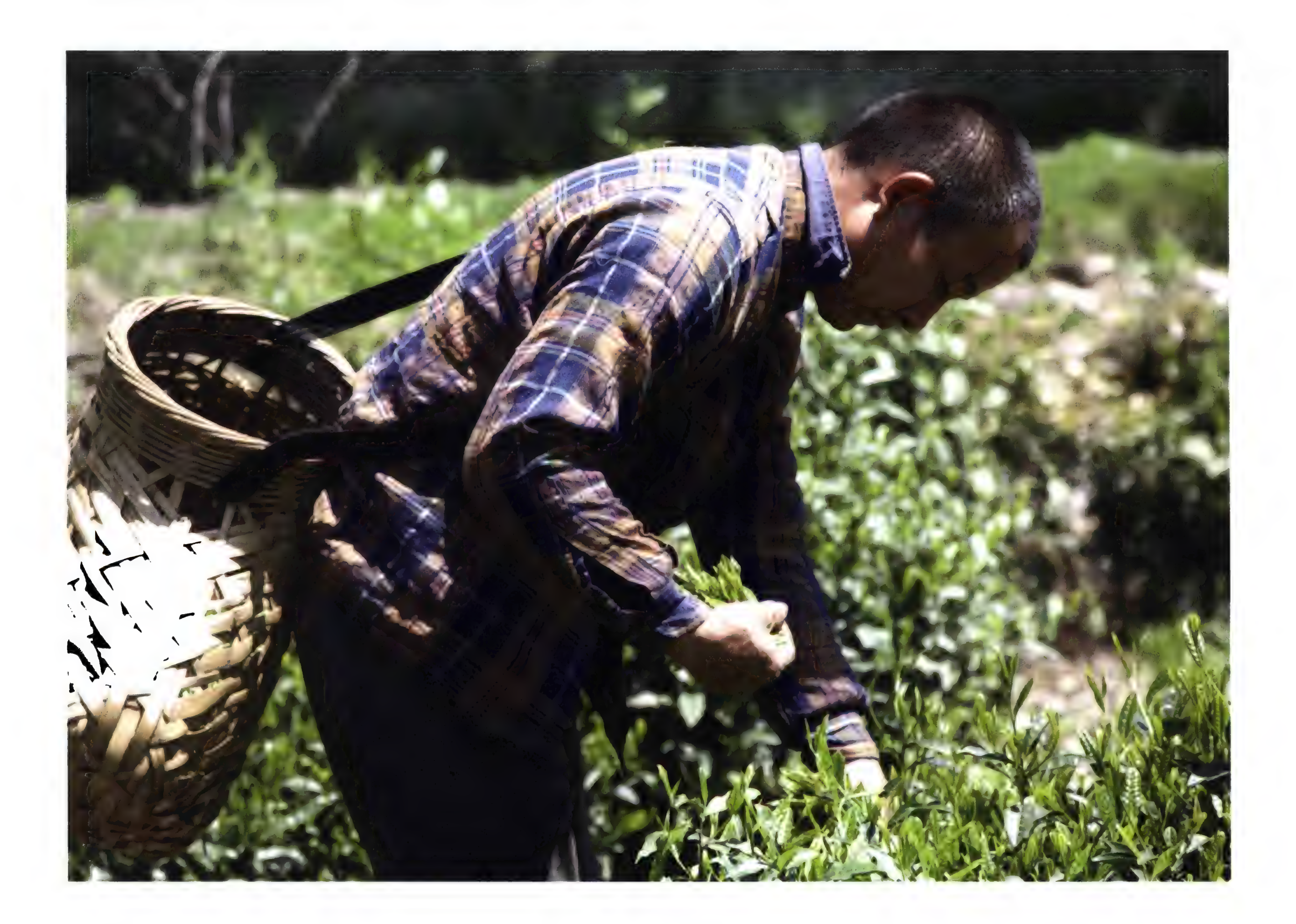
На протяжении веков Хуаншань вдохновляли поэтов и художников. Утонченная душа китайского интеллигента вдыхала жизнь в гранитные пики, моря облаков, диковинные сосны и причудливые глыбы. Здесь оживает традиционная китайская живопись, запечатленная в несметном количестве работ очарованных художников. *Ли Бо* 李白 (701–762/763 гг.) и *Цзя Дао* 贾岛 (779–843 г.), *Фань Чэнда* 范成大 (1126–1193 гг.), *Гун Цзычжэнь* 龚自珍 (1792–1841 гг.) и другие величайшие поэты посвящали им восторженные стихи.

Климат в Хуаншань влажный субтропический, муссонный. Зимой сюда приходят холодные ветры и с декабря до марта временами идет снег. Средние температуры января колеблются в пределах от −3°С до 0°С. Средняя температура июля +18°С. Чайные сады находятся на высоте 700–800 м, в предгорьях, на холмах и в долинах, на рыхлых желтых почвах, где плодородный слой толстый и глубокий. Горный массив служит преградой для ветров, а высокая влажность постоянно рождает туман, питая и защищая чай от палящего солнца.

Согласно «Истории знаменитого китайского чая» 中国名茶志, о чае из Хуаншань впервые упоминается в эпоху Северная Сун, в период правления императора *Жэньцзуна* (1056–1063 гг.). В *Хуаншаньши* 黄山志, исторических хрониках династии Мин, упоминается чай из монастыря у Лотосового пика *Хуаншань Юнь У* 黄山云雾 (Облака и Туманы из Хуаншань).

А в династию Цин горы Хуаншань прославили на весь мир знаменитые *Хуаншань Мао Фэн* 黄山毛峰 (Ворсистые пики), *Дингу Дафан* 顶谷大方 (Дафан из горной долины) *Тайпин Хоукуй* 太平猴魁 (Главарь обезьян из Тайпин).





Сбор фермером чая тайпин хоукуй

Хуаншань Маофэн **黄山毛峰 (Ворсистые пики Желтых гор).** Ароматный, свежий и сладкий — один из лучших зеленых чаев Китая, рожденный на склонах Желтых гор из моря облаков и туманов. Широкая известность пришла к чаю *Хуаншань Маофэн* в 1875 г., когда чаевод *Се Чжэн Ань* 谢正安 начал продавать свой чай под торговой маркой *Сеюйтай* 谢裕泰 в только что открытый магазинчик *Дачачжуан* в Шанхае. Благодаря великолепному вкусу и аромату новый сорт быстро стал популярен и распространился в соседние районы.

Сегодня старейшие плантации расположены на высоте 700–800 м у пиков *Таохуфэн* 桃花峰, *Цзыюньфэн* 紫云峰 и у монастырей *Юньгусы* 云谷寺, *Сунгуань* 松谷庵, *Дяоцяоянь* 吊桥阉 и *Цыгуангэ* 慈光阁. Крестьяне из деревень *Танкоу* 汤口, *Ганцунь* 岗村, *Янцунь* 扬村 и *Фанцунь* 芳村 заняты сбором и обработкой высокосортного *маофэна*.

После 1959 г., когда хуаншаньский *Маофэн* был признан *Китайской чайной корпорацией* как один из *Ши Да Мин Ча*, его начали выращивать повсеместно в северных и южных отрогах Хуаншань.

Делают *Хуаншань Маофэн* в период с начала апреля до начала мая. Берут почку и один-два листа в ранней стадии развития. Для лучшего чая отбирают сочные ворсистые почки. Здесь их называют *Цюэ Шэ* 雀舌 (Воробьиный язычок). По качеству различают премиум, первый, второй и третий сорта.

Обрабатывают *Хуаншань Маофэн* по классической технологии производства зеленого чая, прожаривая подвяленное сырье в котлах небольшими порциями. Начинают прожарку при 150°C, постепенно снижая до 130°C. Легкими движениями рук мастер подбрасывает и прихлопывает почки, делая 50–60 движений в минуту. Затем переходят к скручиванию, добавляя приемы легкого сминания и формовки, постепенно понижая температуру до 60°C вплоть до окончательного высушивания.

Хуаншань Маофэн 黄山毛峰
«Ворсистые пики Желтых гор»

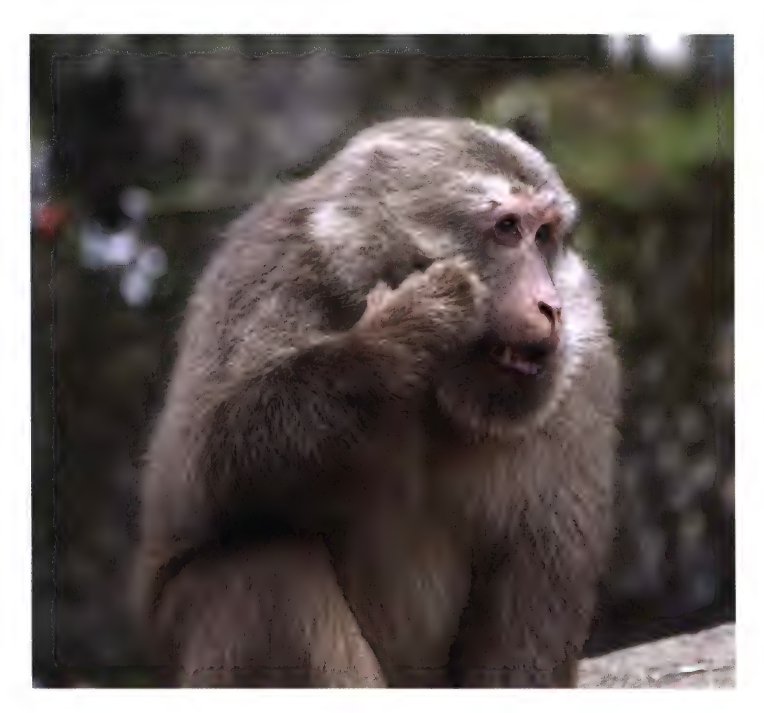


Тонкие флеши из почки и слегка изогнутого листика с пушком фисташково-зеленых тонов при заваривании дают прозрачный, почти бесцветный настой золотистого оттенка.

Букет готового чая невесомый, хрупкий, воздушный, травянисто-цветочный с тонкой ноткой дыни. Вкус мягкий, отчетливо сладкий, шелковистый, чистый, каким бывает вкус воды из горного родника. Аромат упоительно свежий и нежный. Превосходное сочное послевкусие.

Легкий, освежающий, позитивный чай для самых разных ситуаций и настроений. Утоляет жажду, снимает усталость, разгружает голову и придает чувствам положительный заряд.

Тайпин Хоукуй **太平猴魁 (Главарь обезьян из *Тайпин*)** возглавляет список Десяти знаменитых чаев Китая. Официальная история этого сорта началась в начале XX в. в местечке *Хоукэн*. Чай с великолепным вкусом и ароматом, который делал крестьянин по имени *Ван Куйчэн*, в 1912 г. получил первый приз на ярмарке в *Наньцзине* как лучший и с тех пор много раз становился победителем национальных и международных чайных выставок.



Название, которое обычно переводят на русский как «Главарь обезьян», на самом деле соединяет местность — уезд *Тайпин* 太平 и деревеньку *Хоу* 猴 с именем своего создателя, *Куй* 魁.

В романтической версии, в тот самый час, когда чаевод размышлял, какое имя дать своему чаю, подготовленному к продаже на ярмарке, обезьянка, проникшая в дом через открытое окно, схватила блестевшие в лучах солнца небольшие часы и убежала. Погоня за мохнатым воришкой привела крестьянина прямо в обезьянье логово, где тот хранил свои сокровища: монетки, миски, ложки и украшения. Такую коллекцию мог собрать только вожак стаи — как главарь в банде. Богатства крестьянин отнес в город, продал и на вырученные деньги купил себе еще земли под чайные посадки. А чай назвал *Хоукуй* — «Главарь обезьян», в память о мохнатом разбойнике.



Тайпин Хоу Куй. Самый необычный зеленый чай Китая



Собирают первый урожай с наступлением сезона «Хлебные дожди» (в 20-х числах апреля) в течение 3–4 ясных дней, а второй — с «Установлением лета» (5–6 мая). Стандарт сорта требует, чтобы почки были сочные и крепкие, а лист нежный, ровный и зрелый.

Собранный чай раскладывают на столе, формируя из каждой флеши заготовку для будущего *Тайпин* — «два листа обнимают почку». На этом этапе лист частично теряет влагу.

Подготовленные таким образом побеги небольшими порциями (до 100 г) прожаривают в котле на древесном угле (температура 110°C) в течение 2–3 минут. Техника и опыт мастера играют решающую роль: при помощи плетеного совочка он виртуозно перемешивает, подбрасывает и приглаживает листья, чтобы они стали ровными и плоскими, но соединенными со стеблем. При больших объемах сырья применяют прогрев в электропечи.

Прогрев на конвейере в электропечи

Изготовление Тайпин Хоукуй считается одним из самых трудоемких

Затем лист аккуратно раскладывают на сетчатой поверхности пресса, ткань под которой впитывает оставшуюся влагу. Когда вся площадь сетки равномерно заполнена, несколько раз прокатывают сверху роликом, придавая чаю окончательную форму. Отпечаток сетки остается на листе и служит своего рода «печатью» качественного чая. Производство полностью ручное и трудоемкое.



Тайпин Хоукуй 太平猴魁
«Обезьяний главарь из Тайпин»



Крупные, плоские, фисташково-зеленые почки при заваривании дают настой очень светлого зеленого оттенка.

Букет готового чая свежий, яркий, пряно-травянистый с цветочными и ореховыми нотками. Аромат нежный, пряно-травянистый. Вкус сочный, объемный, маслянистый, сладковатый, с нюансами специй и легкой кислинкой, переходящий в освежающее послевкусие.





Дингу Дафан **顶固大方.** Предание гласит, что в Сунскую эпоху в горах Лаочжулин 老竹岭山 стоял монастырь, где жил старый монах по прозванию Дафан (буквально: щедрый, добряк). Всех пришедших почтить Будду и возжечь благовония он поил чаем, сделанным собственноручно из растущих вокруг монастыря чайных кустов. Монах помимо всего прочего был весьма искусен во врачевании, его чай обладал буквально чудодейственной силой, поэтому люди из долины часто приходили к нему. Чтобы толпы просителей не мешали медитациям, монах спустился в долину и передал жителям секрет изготовления своего чая. В память о добром монахе крестьяне назвали чай его именем.

Согласно минским «Шэ Сян Чжи» 歙县志 («Исторические хроники уезда Шэ»), в годы правления под девизом «Лунцин» («Возвышенное счастье», 1569–1572 гг.) «*...наставник Дафан с горы Сунлошань делает чай весьма искусно...*». В эпоху правления династии Цин чай Дафан экспортировался за рубеж — в Европу и Америку.

Плоские, глянцевые, ярко-зеленые с желтоватым отливом почки готового чая по форме напоминают знаменитый сорт Лунцзин провинции Чжэцзян. В XX в. триумфальная слава Лунцзина практически вытеснила Дафан из рыночной конъюнктуры на обочину истории. Однако чайный эксперт, профессор Аньхойского сельскохозяйственного института г-н Чжан Лоцзю на основании исторических документов сделал вывод о том, что именно Дафан является прототипом зеленого плоского чая.

В наши дни производство сосредоточено в поселках Чжупу 竹铺, Цзиньчуань 金川 и Саньян 三阳 уезда Шэ (округ Хуаншань). Собирать чай начинают с наступлением сезона Гуюй («Хлебные дожди», 21 апреля) и продолжают до Лися («Установление Лета», 6 мая). Берут почку и два верхних листа в ранней стадии развития. Лучший сбор — весенний, но делают Дафан также и летом, и осенью. Обрабатывают по классической технологии — подвяливают почки на открытом воздухе после чего прожаривают небольшими порциями в котлах вручную. На первом этапе прожарки температура составляет 120–130°C. Чтобы нежные почки не пригорали, в котел добавляют немного растительного масла. Продолжая прижимать почки к краям котла, используя специальные приемы захвата, встряхивания и перемешивания, чайный технолог придает им плоскую форму, постепенно снижая температуру до 60–70°C. Когда содержание влаги снижается до 5%, чай считается готовым. Его вынимают из котла, охлаждают и упаковывают.

Высокосортный Дингу Дафан заваривается в прозрачный, золотистый настой, с высоким и сильным ароматом и чистым насыщенным вкусом с ноткой каштана. Чайное дно нежное, однородное, состоит из отборных крепких почек. Дафан летнего и осеннего сбора легко отличить по темно-зеленому, с бурым отливом блеску готового листа, поэтому другое название его Тесэ Дафан 铁 («железный», тот же иероглиф, что и в знаменитом улуне Те Гуанинь). По форме готовый чай напоминает листья бамбука, поэтому иногда называется Чжу Е Дафан 竹叶 (лист бамбука).



Маленькими порциями чайные почки прожаривают в котле, перемешивая, прихлопывая и подбрасывая

Сегодня этот чай рекламируется как «король потери веса» и «наилучший сжигатель жира» со ссылкой на заключение «группы японских ученых», проводивших сравнительный анализ тайваньских улунов, южнофуцзяньского Те Гуаньинь и аньхойского Дафан, который превзошел всех «в снижении содержания в крови жирных кислот и свободных жиров».



Дингу Дафан 顶固大方



Красивые, большие (6–8 см), вытянутые чайные флеши ярких изумрудно-зеленых тонов, плоские, как тонкая бумага, при заваривании дают прозрачный настой очень светлого зеленого оттенка.

Букет готового чая свежий, нежный, воздушный, травянисто-цветочный, с тонкой ноткой печеных каштанов. Вкус мягкий, отчетливо сладкий, маслянистый, чистый. Аромат тонкий, цветочный.

Чай превосходный, заслуженно любимый ценителями Поднебесной и за ее пределами. Лучший выбор для жаркого времени года: утоляет жажду, освежает восприятие и поднимает настроение, сообщает легкость телу и подвижность уму.

Уезд Цимэнь 祁门县

Уезд *Цимэнь* 祁门县 расположен на юге провинции Аньхой. И хотя административно он находится под юрисдикцией городского округа *Хуаншань*, от горного массива его отделяют 30 километров на юго-запад. У района древняя чайная культура. В эпоху Тан здесь находился процветающий чайный рынок, а спустя тысячу лет он стал родиной сорта *Цимэнь Хунча*, «Красного чая из *Цимэнь*». Это единственный красный чай, удостоенный звания «Императорский», за пределами Китая широко известный как «Кимун» (Keemun).

***Цихун* 祁门红茶 (Красный чай из *Цимэнь*).** Производство началось в конце XIX в. и ориентировалось на экспорт в Англию, Европу и Россию. До этого времени в уезде делали зеленый и черный чай наподобие того, что производили в соседней области *Люань* 六安地区. Местный чай назывался *Аньлюй* 安绿.

В 1875 г. уроженец Аньхой *Юй Гань Чэнь* 余干臣, оставивший службу в Фуцзяни, вернулся в родные края с намерением организовать производство чая по фуцзяньской технологии. Особенности теплого и влажного климата в совокупности с плодородными красно-желтыми почвами всегда способствовали разведению чайных садов. А хорошие организаторские способности и правильно выбранный тренд на производство красного чая вскоре принесли плоды. Торговля в чайной лавке на улице *Яоду* 尧渡 (уезд *Чжидэ* 至德县) пошла так успешно, что на следующий год господин *Юй* открыл филиал и на *Западной улице* в *Цимэнь* 祁门西路镇.

Примерно в это же время *Ху Юань Лун* 胡元龙 (1836–1924 гг.) из *Гуйси* 贵溪 (район *Пинли* 平里镇, на юге уезда *Цимэнь*) — дворянского происхождения, получивший прекрасное образование и от природы весьма одаренный и энергичный, — увлекся чайным делом. В 18 лет он отказался от военной карьеры и в горной деревушке *Лицунь* 李村 построил небольшую «Горную хижину с садом османтуса» 培桂山房, где занялся выращиванием чая. В 1875 г. он перестроил хижину в чайный завод, который назвал *Жишунь* 日顺茶厂, и пригласил известного чайного мастера *Шу Цзи Ли* 舒基立 из *Нинчжоу* 宁州, имевшего большой опыт в производстве красного чая.







В течение восьми последующих лет они адаптировали новую технологию к местным условиям и в 1883 г. работа увенчалась блестящим успехом: вкус, цвет и аромат чая были безупречны. Господин *Ху* был известен и как выдающийся общественный деятель. Многие крестьяне, вдохновленные его примером, брали в аренду пустующие земли в горах, распахивали их и сажали чай, фруктовые деревья и другие сельхозкультуры. Его усилиями в 1904 г. в селе *Мэйнань* 梅南 организовали школу, провели серьезные работы по благоустройству земель. Поэтому *Ху Юань Лун* пользовался среди земляков авторитетом и остался в народной памяти как *Цихун Бицзу* 祁红鼻祖 (Патриарх чая *Цихун*).

Очень скоро красный чай из *Цимэнь* серьезно потеснил другие экспортируемые сорта и под названием «*Кимун*» (*Keemun*, англоязычная транслитерация) стал одним из самых популярных в Англии. В 1915 г. он получил золотую медаль и на *Панамериканской всемирной выставке* в Сан-Франциско. Много раз получал высшие награды на национальных конкурсах и выбирался в качестве подарка на самом высшем уровне от руководства КНР главам иностранных государств.

Мировая слава и растущий спрос способствовали распространению производства по соседним уездам. За более чем столетнюю историю сформировалось три основных района, специализирующихся на производстве *Цихун*. Особенности почвы и микроклимата в каждом из них влияют на качество и структуру чайного листа, а потому готовый продукт получается немного разный. В первом, расположенном к западу от уездного центра, чай делают в *Жункоу* 溶口, *Хоутань* 侯潭, *Ликоу* 历口, *Гуйси* 贵溪, *Хуанцзялин* 黄家岭 и *Шицзиюань* 石迹源. Далее на северо-запад располагаются чайные плантации *Шаньли* 闪里, *Жокэн* 箬坑 и *Гаотан* 高塘. Третий район расположен южнее и включает плантации сел *Тафанцунь* 塔坊村, *Цихунсян* 祁红乡, *Танкэнтоуцунь* 塘坑头村, *Чжунли* 棕里, *Лусисян* 芦溪乡. Чай из *Ликоугуси* 历口古溪, *Шаньли* 闪里 и *Пинли* 平里 — самый лучший.

Цихун 祁红
«Красный чай из Цимэнь»



Аккуратные, мелкие темно-коричневые жгутики скрученных листиков при заваривании дают прозрачный рубиново-коньячный настой.

Букет готового чая яркий, теплый, хлебно-пряный с нотками граната, меда и сухофруктов. Густой, насыщенный, проникновенный аромат. Вкус крепкий, сочный, немного терпкий. Оставляет долгое освежающее послевкусие.

Отличный выбор для повседневного чаепития в холодное время года. Воздействие согревающее, тонизирующее. Очень устойчив в заваривании и неприверeдлив.

Уезд Люань 六安市

Несмотря на то что входящий в название города иероглиф «六» по-китайски читается как «лю», на местном диалекте он произносится как «лу», поэтому в русскоязычной литературе часто можно встретить оба написания – «Луань» и «Люань». Что касается названия знаменитых сортов из этого уезда, здесь и далее мы пишем «Люань» по традиции, устоявшеися на сегодняшний день в русскоязычном чайном сообществе.

Уезд *Люань* 六安市 расположен на западе провинции Аньхой в бассейнах рек Янцзы и Хуайхэ.

В эпоху Тан чайное дело в этих краях уже было на высоте. Чай из *Луань* упомянут в «Чайном каноне» *Лу Юя*, а чай из *Шоучжоу* 寿州 отмечен и в «Дополнениях к хроникам династии Тан» как один четырнадцати лучших чаев того времени. В последующие эпохи чаеводство в уезде развивалось и достигло пика в эпоху Цин. Тогда сорта *Люань Гуапянь* 六安瓜片 (Тыквенные семечки из Луань) и *Хошань Хуан Я* ежегодно поставляли ко двору для разных чиновничьих ведомств, а черный «чай из лукошка» *Люань Ланьча* 六安籃茶, известный также как *Шэнча* 圣茶 (Чудодейственный чай), экспортировали в страны Юго-Восточной Азии в качестве лекарственного средства.

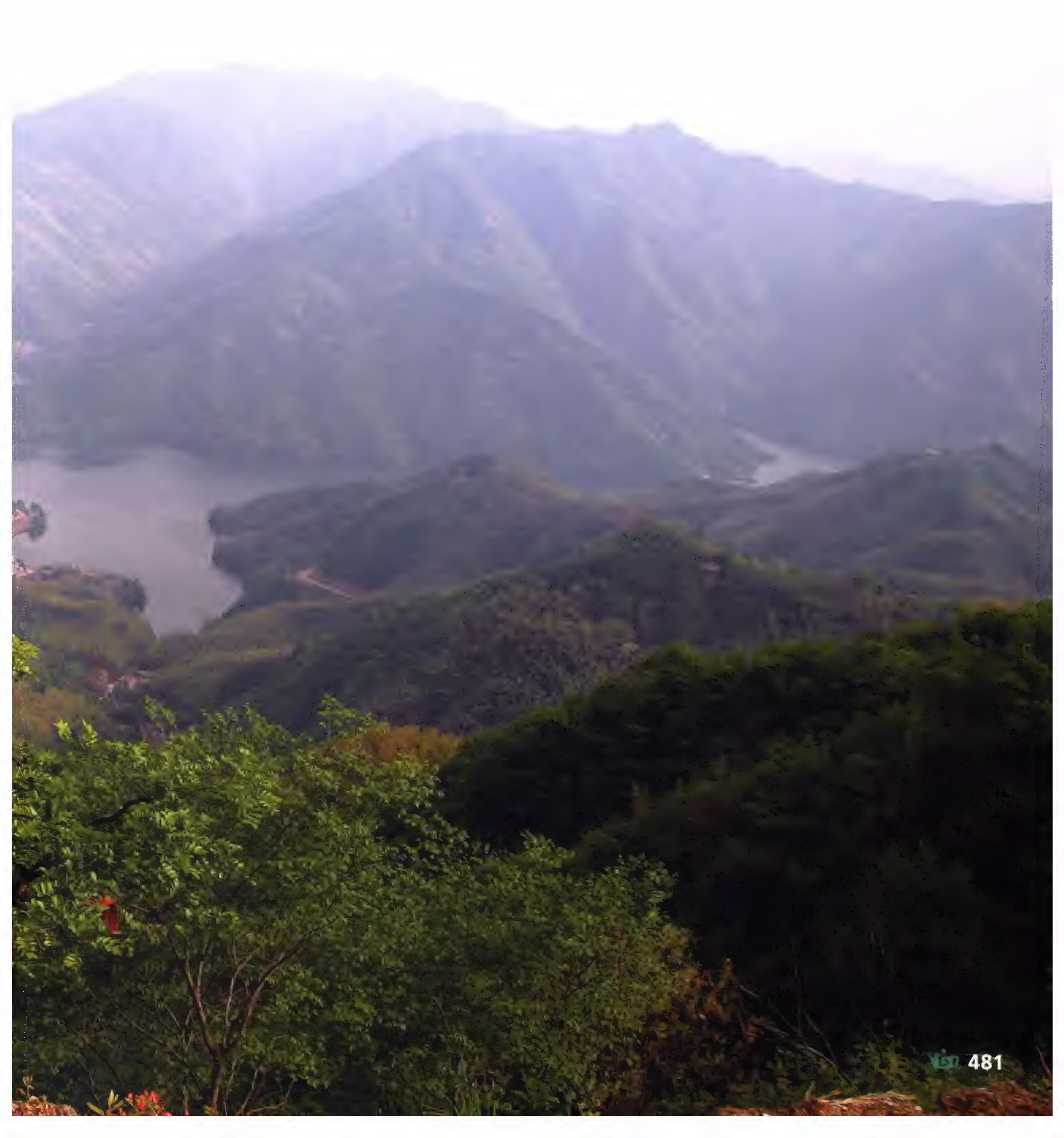
***Люань Гуапянь* 六安瓜片 (Тыквенные семечки из *Люань*).** Первоначально сорт назывался *Цишань Юнь У* 齐山云雾 (Облачный туман горы Цишань) и происходил из деревни *Цишаньцунь* 齐山村 уезда *Цзиньчжай* 金寨县, откуда распространился по округе — в *Сянхундянь* 响洪甸, *Сяньхуалин* 鲜花岭, *Дундянь* 龚店, *Душаньчжэн* 独山, *Лунмэнчун* 龙门冲 и другие поселки. Мягкий вкус и пленительный аромат этого чая упоминается в классическом романе XVIII в. «Сон в Красном тереме» 红楼梦. Великая императрица цинской эпохи Цыси 慈禧太后 также была большой поклонницей «Тыквенных семечек из Люань». А в 1915 г. чай «Люань Гуапянь» удостоился самых высоких наград на международной ярмарке в Панаме.

Характерной особенностью сорта является то, что в качестве сырья используют не почки, а первый и второй листики на побеге. По форме молодые листики напоминают тыквенные семечки, которые в традиционной китайской медицине широко применяют для лечения проблем пищеварения, желчевыводящих путей и половых дисфункций. Считается, что чай из *Люань* обладает теми же свойствами.



Деревенский чай из Люань. Плантации и домашнее производство





Что касается регионального деления, как это уже не раз встречалось в чайной картографии, «Тыквенные семечки» бывают *нэйшань* 内山 (внутренними), и *вайшань* 外山 (внешними). К внутренним, аутентичным, относятся сделанные в *Цишаньцунь* 齐山村, *Сянхундянь* 响洪甸, *Сяньхуалин* 鲜花岭, *Дундянь* 龚店, *Душаньчжэн* 独山, *Лунмэнчун* 龙门冲, *Шацзяваньцунь* 沙家湾村 и в области гор *Хошань* 霍山县. К внешним районам (где производство появилось позднее) относят деревни *Шибаньчунсян* 石板冲乡, *Шиподяньчжэн* 石婆店镇, *Шицзыгансян* 狮子岗乡 и *Лоцзяаньцунь* 骆家庵村.

Климат на территории уезда мягкий и влажный, осадков выпадает за год 1200–1400 мм. Солнечных дней в году примерно половина. Средняя температура в январе +2°C, в июле +28°C; первые заморозки приходят в ноябре и заканчиваются в конце марта. Весна приходит относительно поздно: только в середине апреля среднесуточная температура превышает рубеж +10°C и начинается бурная вегетация чайных кустов.

Сырье, собранное до наступления сезона *Гуюй* 谷雨 («Хлебные дожди», 20 апреля – 6 мая), называют *Типянь* 提片 (Восходящие лепестки). Оно считается наилучшим, именно из него делают настоящий *Гуапянь* первого и второго сорта. С началом дождей собирают сырье *Мэйпянь* 梅片 (Сливовые лепестки), его качество немного уступает *Типянь*. *Мэйпянь* также подразделяется на первый и второй сорт.

Обрабатывают сырье по классической технологии: обжаривают подвяленный лист в котлах небольшими порциями и прогревают несколько часов в корзинах над тлеющим углем.

Во время прожарки в котле, будущие Тыквенные семечки перемешивают веничком



Производство хэйча на чайном заводе в Люань

Люань Хэйча **六安黑茶 (Черный чай из *Люань*).** Черный чай префектуры *Люань* известен уже как минимум 400 лет под названиями *Люань Ланьча* 六安篮茶 (Чай в корзинке из *Люань*) и *Шэнча* 圣茶 (Чудодейственный чай, название дано по аналогии с *шэндань* 圣丹 «Волшебной пилюлей» даосов). Основными его потребителями были и остаются китайские эмигранты в странах Юго-Восточной Азии, а также жители Гонконга и провинций Гуандун и Гуанси.

Производство сосредоточено в горах *Дабэшань* 大别山 на высоте 100–600 м в районах *Люань* 六安, *Хошань* 霍山 и *Цзиньчжай* 金寨. Готовят чай трех разновидностей: *гунцзянь* (贡尖, Дворцовые острия), *маоцзянь* 毛尖 (Ворсистые острия) и *хуасян* 花香 (Цветочный аромат).

Делать чай начинают с сезон *Гуюй*, а если погодные условия позволяют, то и раньше. Снимают почку и 2–3 верхних листа. Технология изготовления в общих чертах характерна для производства черных чаев и включает классические этапы: *таньцин* 摊青 (подвяливание), *шацин* 杀青 (фиксацию), *жоунянь* 揉捻 (скручивание), *шайпи* 晒坯 (просушивание на солнце) или *хунгань* 烘干 (сушку в печи). Так получают *маоча*. Дальше чайный полуфабрикат проходит через *цзинчжи* 精制 (сортировку и очистку) и *водуй* 渥堆 (влажное скирдование). Через несколько дней готовый чай просушивают, укладывают в небольшие плетеные корзинки, выстланные листьями бамбука, и в таком виде выдерживают на складе в течение нескольких лет.



Редкий китайский чай Лю Ань Ча. Репортаж с чайного завода

Люань Гуапянь 六安瓜片
«Тыквенные семечки из Люань»



Среднего размера листики слабой продольной скрутки темно-зеленых тонов завариваются в прозрачный настой очень светлого зеленого оттенка.

Букет готового чая яркий, живой, запоминающийся, травянисто-цветочный, с нотками молодых огурчиков и печеных каштанов. Аромат свежий, цветочный. Вкус сочный, сладкий, маслянистый, с нежной фруктовой кислинкой. Послевкусие сочное и сладкое.



Люань Хэйча 六安黑茶
«Черный чай из Люань»



Букет готового чая сложный, многогранный, с нотками прелой листвы, сухих ягод, костра, вареной кукурузы и жареных каштанов. Вкус мягкий, маслянистый, насыщенный, сладковатый, с легкой горечью и интенсивной фруктовой кислинкой. Аромат спокойный, древесно-ягодный.

Черный чай из Люань очаровывает «деревенской простотой» букета, глубоким согревающим и расслабляющим воздействием. Особенно хорошо его пить в сырую и холодную погоду, во время сезонных инфекций, при физических и психологических перегрузках, когда необходимо быстро восстановить запас сил.

Уезд Хошань 霍山县

Аньхой. Хошань. Желтый чай – сбор и производство.



Горы *Хошань* — это огромная территория вдали от промышленных зон и мегаполисов на западе провинции. Максимальная высота горных пиков — 1774 м, но чай растет в диапазоне от 400 до 800 м.

Климат здесь субтропический муссонный, влажный, с прохладной (иногда холодной) зимой и жарким, влажным летом. Четко различаются четыре сезона. Из-за перепада высот существуют большие региональные различия внутри этого большого горного района. Среднесуточная температура колеблется от +2°С в январе до +28°С в июле, а среднегодовая составляет +15°С. Наибольшее количество осадков выпадает с мая по август. Солнечных дней — от 34% в марте до 47% в августе, в общей сложности за год чайный куст получает здесь около 2000 часов яркого солнечного света. Средняя относительная влажность 80%, осадков выпадает 1400–1800 мм. Почвы желто-коричневые, в основном кислые и слабокислые (pH 5–6,5), образованные выветриванием горных пород и осадочными отложениями (слой воздухопроницаемого гравия в среднем 30 см), чрезвычайно плодородные.

Желтый Чай гор Хошань Провинция Аньхой.





Внутри плетеной корзины установлена металлическая жаровня с тлеющими углями, тепло от которых поднимается вверх и мягко прогревает почки

Хошань Хуан Я **霍山黄芽 (Желтые почки горы *Хошань*)** — один из лучших чаев Китая с великолепным вкусом и долгой историей. Первые упоминания о «Желтых почках из *Шоучжоу*» 寿州霍山之黄芽 (территория современного уезда *Хошань* 霍山县) содержатся в дополнениях к хроникам династии Тан. «Тонкий, словно крылышко цикады» чайный лист прессовали тогда в традиционную форму круглой лепешки.

В династию Мин с появлением рассыпного чая и технологии «желтого томления», «Желтые почки» приобрели знакомый нам вид и вошли в реестр податных (императорских) для разных чиновничьих ведомств в количестве 300 цзиней (150 кг) ежегодно.

Однако в начале XX в. от былой славы осталось только имя: чайное дело в горах *Хошань* пришло в упадок, провинция Аньхой была одной из беднейших в Поднебесной. И только в 1972 г. технология производства «Желтых почек» восстановилась. Восемьдесят потомственных крестьян-чаеводов, объединившись при поддержке местных властей, 30 апреля изготовили первую пробную партию чая. Из четырнадцати цзиней *Хошань Хуан Я* шесть отправили в Госсовет КНР для дегустации, где чай получил высокую оценку. Так началось возрождение «Желтых почек». В 1974 г. приготовили уже 110 цзиней, в 1989 г. чай получил приз Министерства сельского хозяйства провинции Аньхой, за которым последовали и награды государственного уровня — в 1990 и 1997 гг.

Производство «Желтых почек» сосредоточено на берегах водохранилища *Фоцзылин Шуйку* 佛子岭水库 в бассейне трех рек: *Тайянхэ* 太阳河, *Маньшуйхэ* 漫水河 и *Шиянхэ* 石羊河. Величественные неприступные скалы, туманные ущелья и утопающие в зелени холмы хранят молчаливое спокойствие, нарушаемое лишь пением птиц, жужжанием цикад и журчанием воды в горных источниках. Лучшие чайные сады располагаются на склонах горы *Цзиньцзишань* 金鸡山 (гора Золотого петуха), пика *Цзиньчжупин* 金竹坪 (пик Золотого бамбука), у *Цзиньцзявань* 金家湾 (Золотой залив) и на пике *Умицзянь* 乌米尖 (вершина Черного риса). Об этих местах говорят: «Три золотых и одна черная рождают чай высочайшего качества».

Из-за прохладного высокогорного климата чайные почки распускаются поздно: собирают сырье в течение нескольких дней до наступления сезона «Хлебные дожди» (в середине апреля). Берут готовую к раскрытию почку или почку с одним-двумя листиками. Процесс изготовления «Желтых почек» продолжается около 48 часов, в течение которых трехкратный прогрев в котлах — *маохо* 毛火, *цзохо* 足火 и *цзяньти фухо* 拣剔复火 — чередуется с медленной ферментацией *мэнхуан* 焖黄, (желтое томление).

Готовый чай имеет три степени сортности. Высший — тонкие, небольшие отборные почки одинакового размера желтовато-оливкового цвета, покрытые тончайшим ворсом, при заваривании разворачиваются в «воробьиный язычок». Первый и второй сорта — это почки с одним или двумя первыми листиками.

Во время этапа мэнхуан почки несколько раз перемешивают для равномерного прогрева



Хошань Хуан Я 霍山黄芽
«Желтые почки горы Хошань»



Букет готового чая элегантный, сложный. Верхние цветочные ноты очаровывают свежестью и тонкостью звучания. Основные тона — жареный каштан, сливовая смола и ладан — погружают в томную гипнотическую атмосферу, окутывая таинственной нежной пеленой. И завершают композицию нижние, спокойные травянисто-древесные оттенки. Вкус плотный, но очень нежный, отчетливо сладкий, маслянистый, тягучий. Аромат пьянящий, изысканный, благоухающий. Нежное бархатистое послевкусие.

Чай для особого настроения, не привязанный к внешним обстоятельствам: время дня и года, уровень комфорта и температура окружающей среды могут быть любыми. Располагает к отдыху, созерцанию и медитации.

Цзянси

江西省



Провинция Цзянси расположена к югу от реки Янцзы, в среднем течении. Это край зеленых гор и голубых рек, которых так много, что сами жители Цзянси затрудняются назвать их точное количество. Главная река *Гань-цзян* 赣江, широкая и полноводная, течет с юга на север и впадает в озеро *Поянху* 鄱阳湖. В древности по этой реке проходил основной путь в южные окраины Китая, поэтому историческое название провинции — *Гань* 赣.

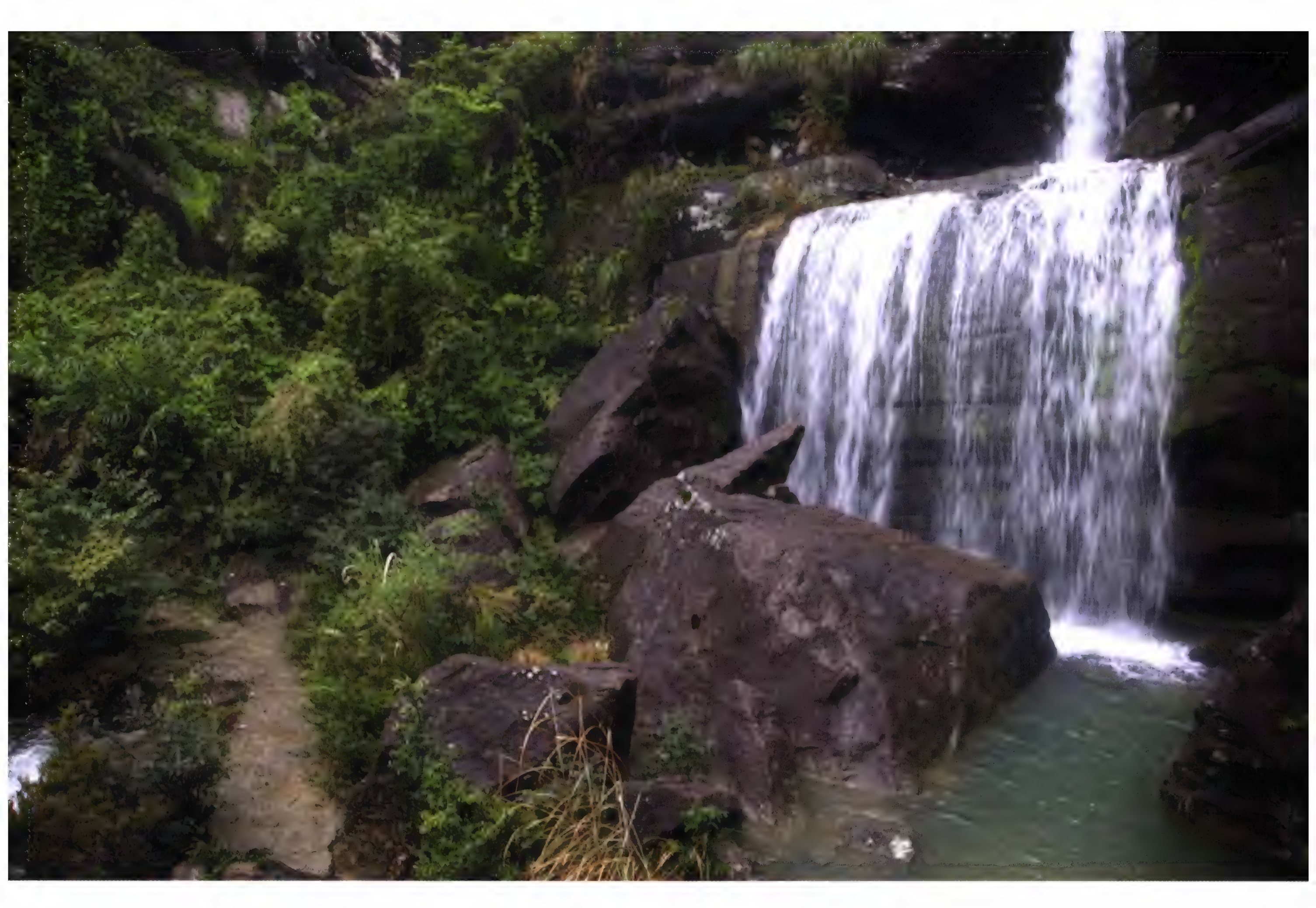
До I тысячелетия до н.э. территорию Цзянси населяли народы *юэ*. В период *Чуньцю* (722–479 гг. до н.э.) здесь находилась западная часть царства *У*, затем царства *Чу*, а в 221 г. до н.э. она вошла в единую империю *Цинь*. В период правления династии Тан земли к югу от Янцзы объединили в большую область *Цзяннань*, и ее западная часть стала именоваться Цзянси. В XIII в., когда Китай завоевали монголы, образовалась провинция Цзянси в ее нынешних границах. Административный центр провинции город *Наньчан* 南昌 существует уже более 2000 лет.

О Цзянси говорят, что она знаменита горой *Лушань* 庐山, озером *Поянху* 鄱阳湖, фарфором (город *Цзиндэчжэнь* 景德镇 — столица китайского фарфора) и партизанско-революционным прошлым. После падения династии Цин провинция стала опорой китайских коммунистов и крестьян, примкнувших к революции.

Рельеф Цзянси преимущественно холмистый, равнинный — лишь на севере, в районе, прилегающем к озеру *Поянху*. Центральная часть представляет собой плоскогорье, открытое на севере, на востоке, юге и западе возвышаются холмы и горы (средняя высота 600–900 м). Более 50% территории покрывает лес.

Климат провинции влажный субтропический. Средняя температура в январе +7°C, в июле +29°C. Это один из наиболее жарких регионов Китая. Осадки обильные, в год выпадает 1400–2000 мм, преимущественно с апреля по июнь, летом нередки паводки и наводнения.

Возникновение чайного дела в Цзянси тесно связано с распространением буддизма. Уже в IV в. у монастыря *Дунлиньсы* 东林寺 в горах *Лушань* появились первые чайные сады. В наши дни в провинции делают в основном зеленые сорта, мало известные за пределами Поднебесной: *Шанжао Баймэй* 上饶白眉, *Юньлинь* 云林, *Цзинган Цуйлюй* 井冈翠绿, *Уюань Минмэй* 婺源茗眉 и *Лушань Юнь У* 庐山云雾, а также красный чай *Нинхун Гунфу* 宁红工夫.



За сизой дымкою вдали горит закат,
Гляжу на горные хребты, на водопад.
Летит он с облачных высот сквозь горный лес
И кажется, то Млечный Путь упал с небес.

Поэт Ли Бо 李白 (701–762 гг.)

Горы Лушань 庐山

Горы *Лушань* насчитывают более сотни вершин, самая высокая — *Ханьянфэн* (汉阳峰, 1474 м). Со времен глубокой древности они притягивают к себе поэтов и художников, философов и монахов. Горам Лушань посвящено более четырех тысяч стихотворений, лучшие из которых остались вырезанными в камне, став одним целым с великолепными пейзажами. IV–XIII века считаются «золотой эрой» гор *Лушань*. В поисках уединения сюда стекались люди со всех концов страны: среди других знаменитых гор *Лушань* всегда выделялись атмосферой учености и культуры. В 405 г. здесь поселился, оставив пост чиновника, величайший поэт *Тао Юаньмин* 陶渊明, человек высоких идеалов, послуживший примером для многих поколений китайской интеллигенции. Примерно в это же время в буддийском монастыре *Дунлиньсы* 东林寺 (действует и в наши дни) проповедовал монах *Хуэй Юань* 慧远 (334–416 гг.), патриарх школы *Цзинтуцзун* 净土宗 (Чистой земли). Школа *Байлудун* 白鹿洞 (Грот белого оленя), основанная в 1179 г. под пиком *Улаофэн* 五老峰 (Пять стариков), долгое время оставалась одним из самых престижных высших учебных заведений Китая.

История чайного дела в горах Лушань неразрывно связана с историей распространения буддизма. В эпоху Восточная Хань (25–220 гг. н.э.) здесь насчитывалось более 300 монастырей, рядом с которыми появлялись и чайные сады. В древности лушаньский чай назывался *Вэньлиньча* 闻林茶. Великий танский

поэт *Бо Цзюйи* 白居易 (772–846 гг.) посвятил ему стихотворение: «*Под высокими соснами у ручья заверну в белый холст олененка пятнистого, я работаю здесь в чайном саду, дикие лоси да аисты — мои друзья…*».

В эпоху Сун чай с горы *Лушань* был так хорош, что получил статус податного: сорта *Хунчжоу Хэлин* 洪州鹤岭, *Хунчжоу Шуанцзин* 洪州双井, *Байлу* 白露 и *Инчжао* 鹰爪 поставляли в столицу ко двору. Чай тогда измельчали в порошок и так заваривали. Обилие белого ворса придавало измельченному листу очень светлый оттенок, который поэтично сравнивали с облаками и называли *юнь юй* 云腴 (Вкус облаков).

В хрониках эпохи Мин, с переходом на производство рассыпных чаев, впервые упоминается *Лушань Юнь У* 庐山云雾 (Облачный туман с горы *Лушань*).

***Лушань Юнь У* 庐山云雾 (Облачный туман горы *Лушань*).** Мало известный за пределами родины сорт собирают в горах Лушань на высоте 800 м в расщелине *Ханьпо* 含鄱口, на пиках *Улаофэн* 五老峰 и *Ханьянфэн* 汉阳峰, в районе *Сяотяньчи* 小天池, *Сяньжэньдун* 仙人洞 и некоторых других местах.

В районе Лушань очень влажный климат, более полугода стоят туманы. Весна приходит довольно поздно, поэтому первый урожай собирают с наступлением сезона «Хлебных дождей»: в последнюю декаду апреля и в начале мая. Берут почку и лист в ранней стадии развития (длиной около 3 см). Обрабатывают по классической схеме производства зеленых сортов, но с некоторыми особенностями.

Собранное утром сырье подвяливают 4–5 часов, затем небольшими порциями прожаривают в котле в течение 3–5 минут, после чего разбрасывают на плетеном сите и сминают вручную. После повторно прожаривают, перетирая листья в ладонях. Завершает процесс финальная сушка.

***Нинхун Гунфу* 宁红茶 (Красный чай из *Нинчжоу*)** — один из старейших красных сортов. Район *Сюшуй* 修水, где в XIX в. появилась традиция обработки местного сырья по фуцзяньской технологии, расположен на северо-западной окраине провинции Цзянси, в долине, окруженной хребтами *Муфушань* 幕阜山 на западе и *Цзюдуншань* 九宫山 на востоке. Этот лесной район расположен в зоне влажного субтропического климата. Количество осадков в течение года составляет 1600–1800 мм, относительная влажность — около 80%. Почвы красные глинистые, плодородные, с высоким содержанием органических веществ.

История чайного дела здесь восходит к эпохе династии Тан. В исторических хрониках эпохи Сун упоминаются знаменитые сорта *Шуанцзин* 双井 и *Хуанлун* 黄龙 из *Нинчжоу* 宁州. В Цинскую эпоху чайное дело в *Сюшуй* достигло пика расцвета: площадь чайных плантаций превышала 60 000 га, а объем вырабатываемого чая в лучшие годы достигал 18 000 т. В годы правления под девизом *Даогуан* (1821–1850 гг.) красный чай *Нинхун* 宁红 в больших объемах отправлялся во многие страны Европы, в Америку и Россию. В 1904 г. получил статус податного Императорского, его поставляли ко двору под названием *Тайцзыча* 太子茶. В 1914 г. на выставке в Шанхае *Тайцзыча* получил особый приз и вошел в число лучших красных сортов, ориентированных на экспорт.

После образования КНР чайный завод в *Сюшуй* оборудовали по последнему слову техники того времени. Со всего уезда крестьяне свозили туда сырье для последующей обработки. В тот период между этим предприятием и чаеводами СССР наладили обмен специалистами и технологиями, и в 1958 г. красный чай


Завод красного чая в провинции Цзянси



из Цзянси получил высшую оценку качества *Министерства внешней торговли*, о чем на завод пришла специальная поздравительная телеграмма. В 1985 г. сорт *Нинхун Цзиньхао* 宁红金毫 включили в десятку лучших красных *гунфухунов* 十大功夫茶中 (чаев высшего мастерства), а также удостоили серебряной медали на национальном чайном конкурсе. В 1988 г. он получил первый приз на выставке пищевых продуктов.

По качеству *Нинхун Гунфу* подразделяется на несколько сортов. Категория премиум — это *Гунпин* 贡品 (Дворцовый), *Юйпин* 御品, (Императорский) и *Тэ Цзи* 特级 (Высший сорт). Сырьем для них служат молодые почки, обильно покрытые ворсом, поэтому другое название для лучших сортов — *Нинхун Цзиньхао* 宁红金毫, (Золотой пух из Нинчжоу). Весь процесс их обработки, от сбора до финальной сушки, происходит вручную. Далее следуют *И Цзи* 一级 (первый сорт), *Эр Цзи* 二级 (второй сорт), *Сань Цзи* 三级 (третий сорт) и *Сыцзи* 四级 (четвертый сорт).

Основное производство *нинхунов* сосредоточено в уездах *Сюшуй* 修水县, *Унин* 武宁县 и *Тунгу* 铜鼓县 на севере и северо-западе провинции Цзянси. Чайные сады расположены в горах, где в течение всего года тепло и влажно, почвы плодородны, а воздух чист и спокоен.

Лушань Юнь У 庐山云雾
«Облачный туман горы Лушань»



Темно-зеленые изогнутые жгутики чайных листиков при заваривании дают прозрачный настой светло-зеленого оттенка.

Букет готового чая свежий, яркий, травянистый с хвойными и цветочными нотками. Вкус плотный, сочный, немного терпкий. Аромат насыщенный, сладковато-травянистый. Долгое сочное послевкусие.

Хороший выбор для повседневных чаепитий в светлое время года — с классическим «зеленым» вкусом и мягким тонизирующим воздействием.

Цзянси Хунча 江西红茶
«Красный чай из Цзянси»



Мелкие жгутики бордово-коричневых листиков и рыжих почек при заваривании дают прозрачный настой каштаново-красного оттенка.

Букет готового чая яркий, теплый, утонченный, фруктово-хлебный с нотками бисквита, чернослива, кураги, экзотических древесных смол и цитрусов. Аромат интенсивный, глубокий, фруктово-пряный. Вкус мягкий, сочный, насыщенный, сладковатый, с яркой фруктовой кислинкой, переходящей в лимонное послевкусие.

Универсальный красный чай. Простой в заваривании, яркий и многогранный, он достаточно тонок, поэтому подойдет и для повседневного, и для церемониального чаепития. Воздействие согревающее, мягкое тонизирующее.

Чжэцзян

浙江省


Аньцзи
安吉县
Ханчжоу 杭州市
Сиху 西湖
Дашань 大坞山
Ханчжоу
杭州市
Шаосин
绍兴市
Дунъян
东阳市
Тяньтай
天台市

Провинция Чжэцзян (краткое название — *Чжэ* 浙) расположена на юго-восточном побережье Китая к югу от дельты Янцзы. В старину так называлась река, в бассейне которой находятся северные районы провинции. В наши дни в нижнем течении река называется *Цяньтанцзян* 钱塘江, а в верхнем — *Фучуньцзян* 富春江.

В I тысячелетии до н.э. на этих землях существовало древнее царство *Юэ* 越国. В период *Чжаньго* («Сражающихся царств», IV в. до н.э.) государства *Чу* и *Ци* захватили территории *Юэ* и распределили их между собой (потомки правителя *Юэ* бежали на юг, где на территории современной Фуцзяни основали государство *Миньюэ*). В 222 г. до н.э. земли Чжэцзян аннексировало государство *Цинь*, а затем они вошли в состав империи *Хань*. При Танах они стали частью области *Цзяннань*, при Минах провинция получила современное название, а в середине XVII в. окончательно оформилась в современных границах.

Рельеф провинции Чжэцзян гористый (преобладают холмы и горы высотой 800–1500 м), понижается с юго-запада на северо-восток, подобно спускающейся вниз лестнице. Наивысший горный пик *Хуанмаоцзянь* на юго-западе достигает высоты 1929 м. В центральном районе холмы перемежаются большими и малыми котловинами. На северо-востоке простирается равнина, пронизанная густой сетью рек и озер. Провинция разделена на два региона. Северный — благодатный равнинный край, где мирно текут реки и зеленеют леса. Южный — гористая влажная местность, напоминающая ландшафтом соседнюю Фуцзянь.

Провинция расположена в субтропической зоне с муссонным климатом, здесь ярко выражены времена года. Весна начинается в марте с обильными дождями и переменчивой погодой (в разных районах число дождливых дней составляет от 41 до 62, осадков — 320–700 мм), среднесуточные температуры колеблются в пределах +13...+18°C . Летом (май, июнь) с приходом муссонов начинаются обильные ливни и тайфуны. Осень относительно сухая и теплая, среднесуточные температуры колеблются в пределах +16...+21°C. Зима сухая — дождливых дней от 28 до 41, осадков от 140 до 250 мм — и холодная, средняя температура +3...+9°C.





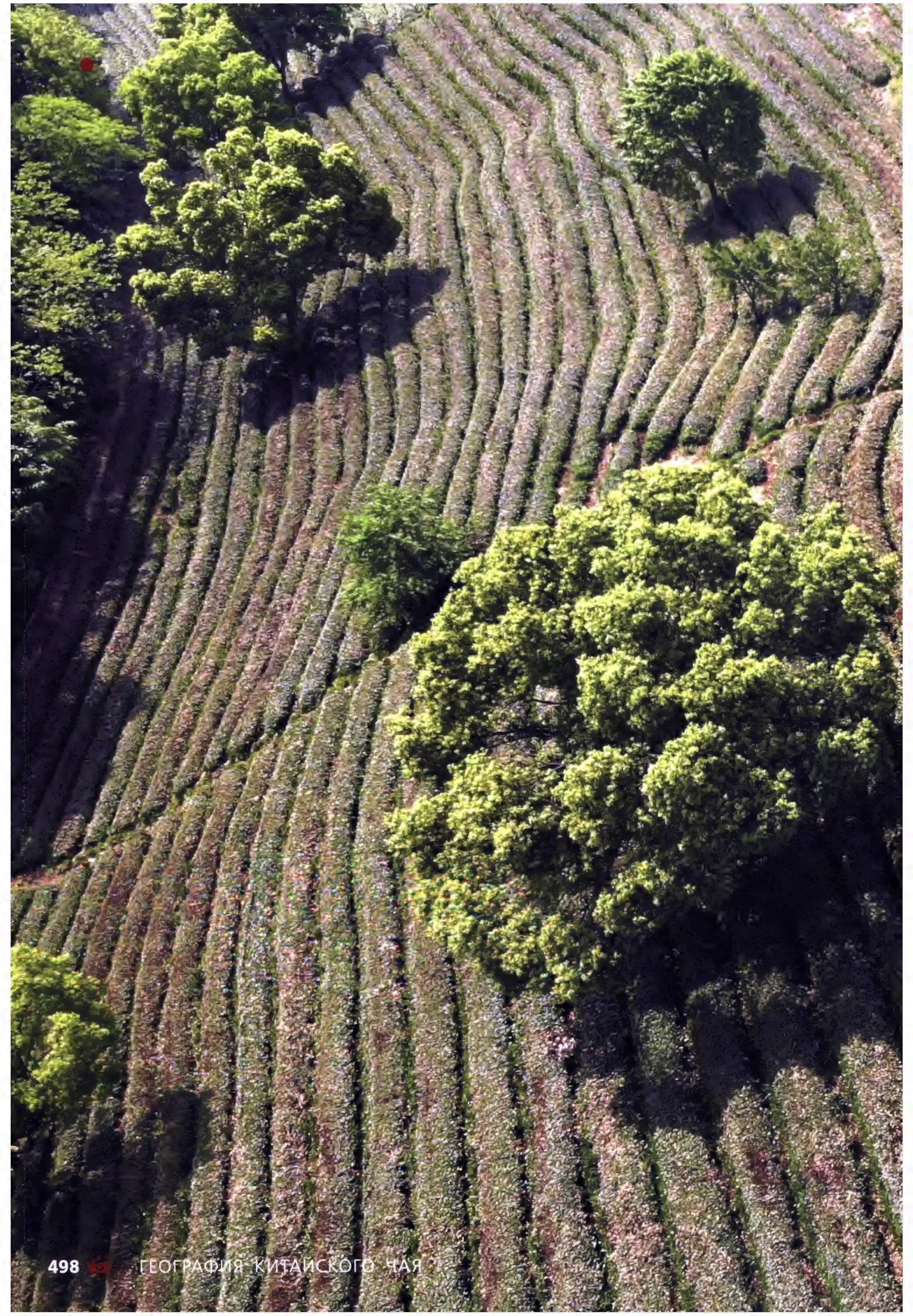
Чайная культура пришла в эти края вместе с образованием первых буддийских общин в III–IV вв. Идеальные природные условия для выращивания чайных кустов и плодородные почвы, а также высокий экономический и культурный уровень местного населения способствовали тому, что при Танах чай здесь уже распространился повсеместно. Именно здесь *Лу Юй* написал «Чайный канон», здесь завершил он свой жизненный путь и был похоронен на горе *Чжушань* 渚山 (уезд *Хучжоу* 湖州). С той поры чай провинции Чжэцзян остается в числе лучших в Поднебесной. Самые знаменитые: овеянный многовековой славой *Сиху Лунцзин* 西湖龙井 (Колодец дракона с озера Сиху) и новый, появившийся в XX в. *Аньцзи Байча* 安吉白茶 (Белый чай из *Аньцзи*), яркий зеленый *Пиншуй Чжуча* 平水珠茶 (Жемчужные капли) и утонченный красный *Цзюцю Хунмэй* 九曲红梅 (Красная слива *Цзюцю*), а также малоизвестный Гучжу Цзы Сунь 顾渚紫笋 (Пурпурные ростки *Гучжу*).

Округ Ханчжоу 杭州市

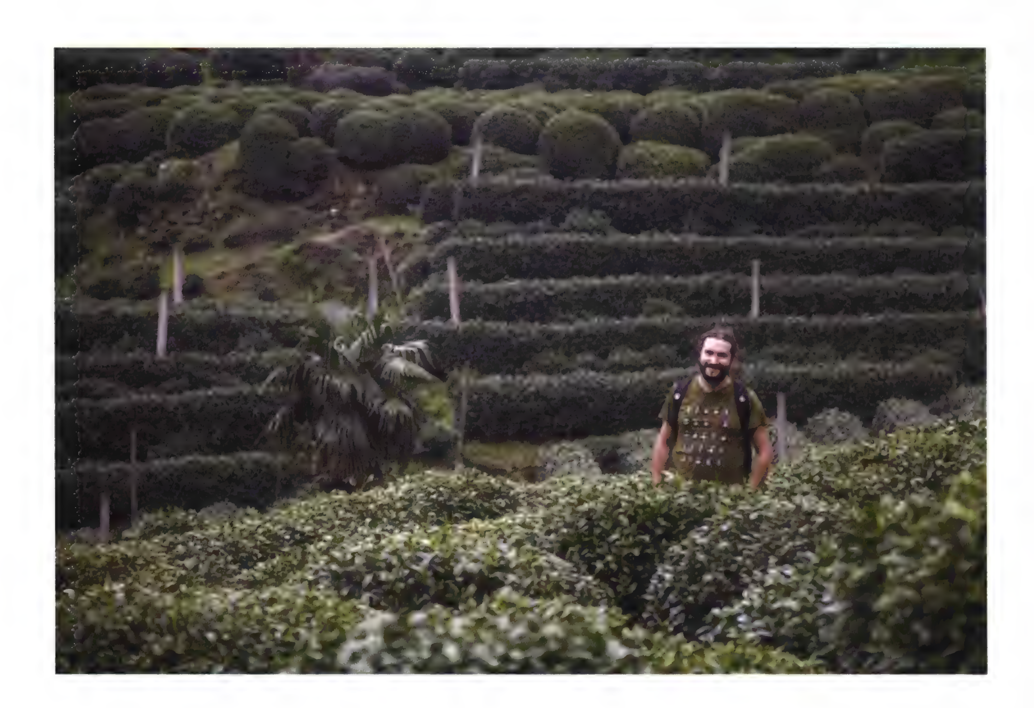
Административный центр провинции, город *Ханчжоу* 杭州市, считается одним из красивейших в Китае, о чем гласит пословица: «*На небе есть Рай, а на земле — Сучжоу* и *Ханчжоу*».

История города насчитывает 5000 лет. Изначально он назывался *Цяньтан* 钱唐 по имени реки, на берегах которой вырос. В 589 г. впервые упоминается в хрониках под современным названием. В VII в. *Великий китайский канал* 大运河 соединил *Ханчжоу* и *Тяньцзинь*, предоставив великолепные возможности для меновой торговли между южными и северными провинциями. Началось стремительное развитие, охватившее все сферы человеческой деятельности: производство и торговлю, политику и культуру.

В XII в. *Ханчжоу* стал столицей империи *Южная Сун* и самым густонаселенным городом того времени. Великий путешественник Марко Поло, посетивший *Ханчжоу* в эпоху *Юань*, назвал его самым прекрасным местом на земле.







Ханчжоу. Зеленый чай Сиху Лунцзин. Колодец Дракона с Западного Озера



В наши дни *Ханчжоу* по-прежнему прекрасен. Ежегодно миллионы туристов со всего мира приезжают сюда, чтобы попасть под обаяние спокойного, размеренного местного образа жизни и полюбоваться пейзажами, воспетыми в стихах, погулять по старинным улочкам и паркам, посетить музеи.

Именно здесь находится крупнейший в Китае *Музей чая* 中国茶叶博物馆. Помимо собственно музейных функций, это и центр академических исследований чайной культуры, издатель многочисленных научных трудов и популярной литературы о чае.

Озеро Сиху 西湖

Название *Сиху*, или *Западное озеро*, довольно распространенное в Китае. По всей Поднебесной их насчитывается 36, но ни у одного нет такого богатого культурного контекста, как у Западного озера в *Ханчжоу*. В 2011 г. озеро *Сиху* с окрестными храмами, мостами и садами было внесено ЮНЕСКО в список *Всемирного наследия*.

С трех сторон озеро окружают холмы, поросшие лесом, а восточный берег примыкает к историческому центру *Ханчжоу*. Размеры озера невелики: 3,2 км с севера на юг и 2,8 км — с востока на запад. Средняя глубина составляет 1,55 м, а самое глубокое место достигает 2,8 м. По легенде, водоем образовался из чудесной жемчужины, упавшей с небес и принадлежавшей некогда Дракону и Фениксу. На его берегах находятся десятки живописных мест, с которых открываются великолепные виды: «Осенняя луна над озером», «Холм уединения», «Золотые рыбки в цветочной гавани»…

В реальности озеро постепенно образовалось около двух тысяч лет назад из лагуны реки *Цяньтан*. Древнее название озера — *Улиньшуй* 武林水 (Вода с горы *Улинь*). Впоследствии у него было много имен, но самыми распространенными стали два: *Цяньтанху* 钱唐湖 (также в древности назывался и город

Дракон-Лун 龙 – ключевая фигура китайской мифологии, добрый герой легенд и сказок. Согласно представлениям китайской натурфилософии, воплощает активное, творческое начало Ян. Императоры древности называли себя сыновьями Дракона и окружали себя связанной с ним атрибутикой.

Феникс-Фэнхуан 鳳凰 – чудесная птица, одно из «четырех божественных существ», чей образ помимо всего прочего связан с государыней-императрицей. Пара Дракон и Феникс символизирует священный союз императора и императрицы.

Ханчжоу) и *Сиху* 西湖 (Западное озеро). До Танской эпохи оно было вдвое больше: выходило из берегов в случае сильных дождей и уменьшалось во время засухи. Но в VIII в., чтобы опеспечить людей питьевой водой, выкопали шесть глубоких колодцев, соединенных с озером подземными трубами. Остатки одного из них сохранились до нашего времени. После этого по приказу губернатора *Бо Цзюйи* 白居易 (772–846 гг., один из величайших поэтов и политических деятелей эпохи Тан) соорудили крепкую и прочную дамбу, контролирующую уровень воды, а вдоль дороги, идущей по ней, высадили деревья. В память о нем дамба называется *Бо Ди* 白堤.

В период Пяти Династий (X в.) *Ханчжоу* стал столицей царства *У Юэ*. Удобное прибрежное положение сделало город центром торговли — как прибрежной, так и заморской. В то время построили так много буддийских храмов и пагод, что район стали называть «Землей буддизма».

В эпоху Сун губернатором *Ханчжоу* стал другой великий поэт, *Су Ши* 苏轼 (1037–1101 гг.), который также внес вклад в орошение окрестных земель. Дамбу в его честь назвали *Су Ди* 蘇堤.

С 1227 г. *Ханчжоу* стал столицей в правление династии *Южная Сун*. Красоты озера *Сиху* воспевали столичные поэты, ими восхищались приезжие со всего мира. *Ханчжоу* тогда был самым густонаселенным городом.

В годы правления династии *Юань* под девизом *Чжиюань* (1264–1294) озеро вновь углубили. Однако к концу монгольского правления оно постепенно превратилось в болото.

Чайные павильоны на озере Сиху



С началом эпохи *Мин Ханчжоу* начал восстанавливать богатство, и в 1607 г. озеро *Сиху* вернуло свой облик времен династий Тан и Сун. Расширили дамбу *Суди*, а также выстроили дамбу *Янгунди* 楊公堤. В дальнейшем озеро многократно углубляли, из извлеченной земли насыпали острова *Хусиньтин* 湖心亭 и *Сяоинчжоу* 小瀛洲.

При династии Цин появился первый в истории туристический путеводитель по 1016 достопримечательностям в районе озера. Традиционно насчитывают «Десять лучших видов озера», каждый из которых украшает стела с фразой из четырех иероглифов кисти императора *Цяньлуна*: «С дамбы *Судунпо* весной» 蘇堤春曉, «Искривленный двор и Лотосовый бассейн летом» 曲院風荷, «Луна над мирным озером осенью» 平湖秋月, «Остатки снега на мосту зимой» 斷橋殘雪, «Пагода *Лайфэн* на закате» 雷峰夕照, «Два пика, пронзающие облака» 雙峰插雲, «Иволги, поющие в ивах» 柳浪聞鶯, «Вид рыб в цветочном пруду» 花港觀魚, «Три пруда с отражением луны» 三潭印月, «Вечерний колокол на холме *Наньпин*» 南屏晚鐘.

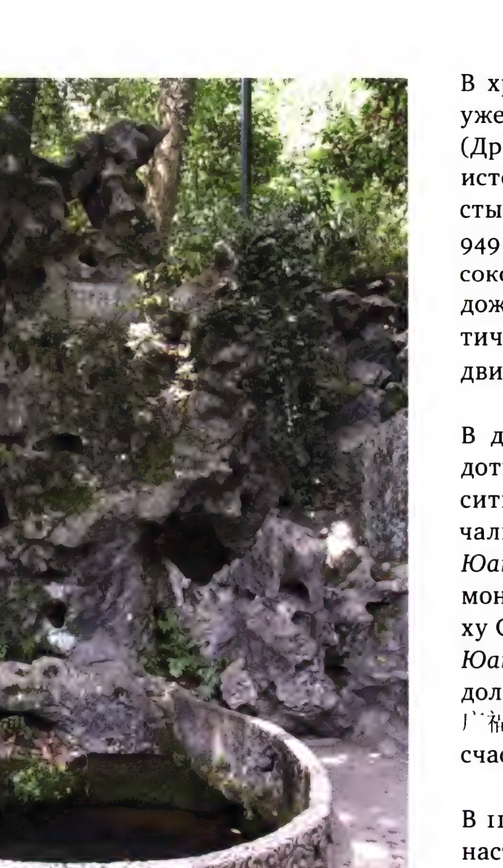
Имя императора *Цяньлуна*, большого ценителя хорошего чая, часто упоминают и в связи со знаменитым сортом, который делают в окрестностях озера — *Сиху Лунцзин*.

***Сиху Лунцзин* 西湖龙井 (Колодец дракона Западного озера).** На холмах вокруг Сиху 西湖 (Западного озера) есть все, что нужно для выращивания превосходного чая: плодородные земли, мягкий климат, обильные осадки и рассеянный солнечный свет. Тут и там струятся ручьи, клубятся туманы, ярко-зеленый бамбук раскачивается на ветру. Но живой легендой здешних мест чай стал благодаря щедрости природы, наложенной на тысячелетний культурный контекст.

Ханчжоу. Зеленый Чай Сиху Лунцзин. Колодец Дракона с Западного Озера



Первые упоминания о чае с озера *Сиху* относятся к эпохе Тан. В «Чайном каноне» *Лу Юй* описал чай из буддийских монастырей *Тяньчжу* 天竺 и *Линьинь* 灵隐. В то время чай, который собирали монахи *Верхнего Тяньчжу* 上天竺 в районах гротов *Сянлиньдун* 香林洞 и *Баоюньдун* 宝云洞, а также из *Нижнего Тяньчжу* 下天竺, который собирали на вершине *Байюньфэн* 白云峰, входили в список императорских *гунча*. Этому чаю посвящены строки *Су Дун По*: «*Под пиком Белых облаков поднимаются новые флаги — клейкие, зеленые, вытягиваются, свежие — с Хлебным дождем весенним*».



Колодец Лао Лунцзин

В хрониках эпохи Мин чай отсюда уже упоминается как *Лунхун* 龙泓 (Драконий источник), по названию источника близ буддийского монастыря, ведущего свою историю с 949 г. Вода в колодце отличалась высокой минерализацией, и во время дождя на поверхности возникали оптические эффекты, напоминающие движения свернувшегося дракона.

В древности колодец почитали чудотворным, к нему приходили просить о дожде. Монастырь первоначально назывался *Баого Каньцзин Юань* 报国看经院 (Патриотический монастырь изучения канонов). В эпоху Сун был переименован в *Шоушэн Юань* 寿圣院 (монастырь Мудрецов-долгожителей), затем в *Гуанфу Юань* 广福院 (монастырь Беспредельного счастья).

В 1196 г. монах *Бянь Цай* 辨才 из монастыря *Тяньчжу* переселился сюда и посадил чайные кусты у подножия *Шифэн* 狮峰 (Львиного пика). С его появлением в монастырской жизни началась новая глава: сюда стали чаще приходить гости и следом за местом стал знаменитым и местный чай. В начале XVI в. во время обустройства колодца со дна достали большой камень, формой напоминавший плывущего дракона. И монастырь стали называть *Лао Лунцзин* 老龙井寺 (монастырь Старого драконьего колодца).



«Те самые» восемнадцать императорских кустов

В эпоху Цин император *Канси* построил в *Ханчжоу* Походный дворец и включил *Лунцзин* в список *гунча*. Через полвека император *Цянь Лун* инспектировал южные провинции и попробовал чай непосредственно на месте его изготовления, в монастыре *Лао Лунцзин*. В результате монастырский чайный сад был объявлен Императорским и огорожен, а монастырь получил особые преференции как «поставщик Двора».

Великий кормчий *Мао Цзэдун* был здесь и пил чай, собранный собственноручно. И великий реформатор *Дэн Сяопин*, и Генеральный секретарь *Цзян Цзэминь* и вслед за ними другие современные государственные деятели приезжали сюда и угощали

чаем гостей: королеву Елизавету II, американских президентов и многих других сильных мира сего. В эпоху расцвета китайской экономики и возрождения чайного дела в КНР *Лунцзин* стал визитной карточкой Китая. Его обязательно преподносили в качестве подарка главам иностранных государств.

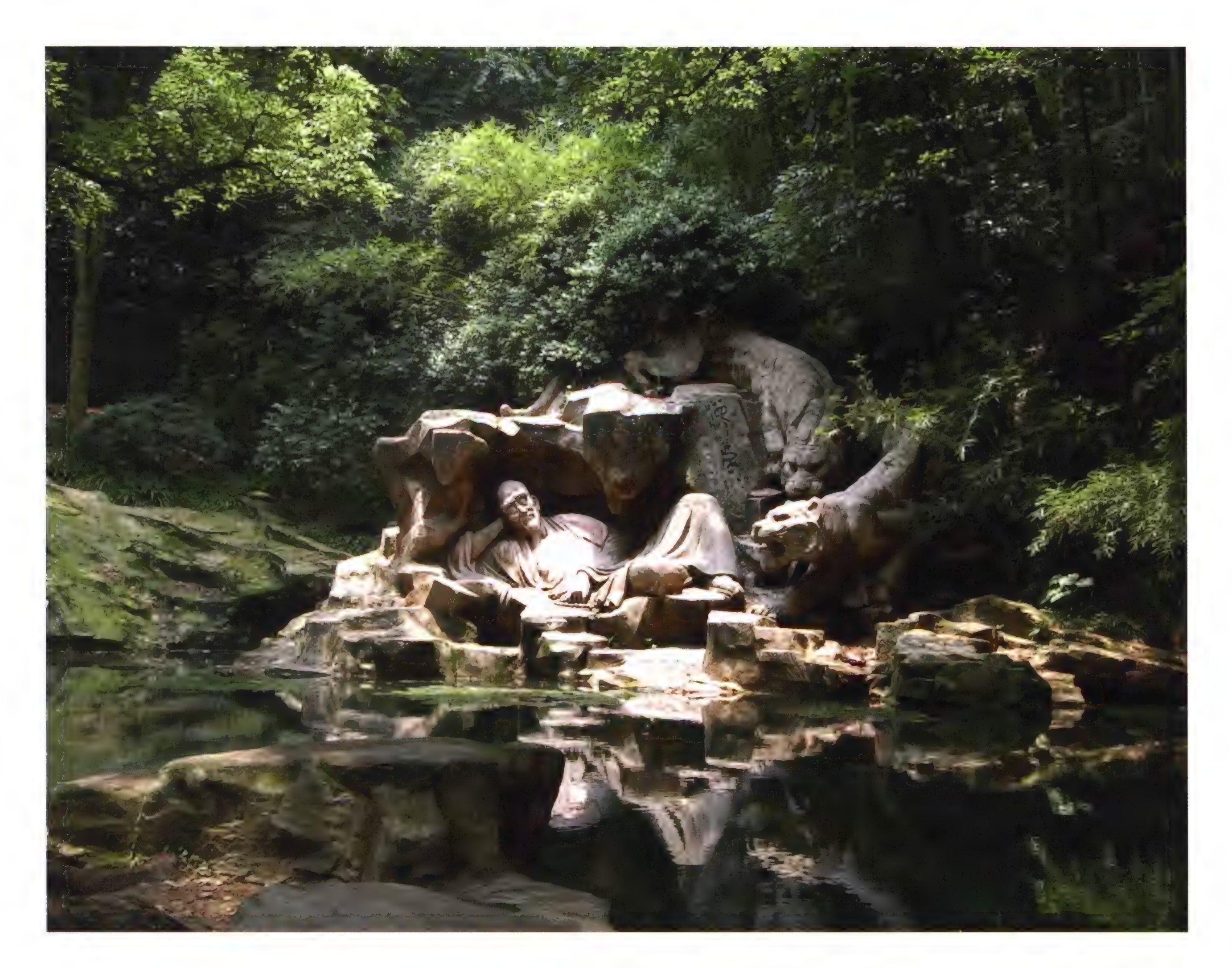
Многовековая селекция и технология изготовления, передающиеся из поколения в поколение, наделили *Лунцзин* четырьмя совершенствами: безупречной формы яркий бирюзово-зеленый лист, прозрачный золотистый настой, густой аромат и свежий насыщенный вкус.

Для производства 500 г *Лунцзина* необходимо собрать 26 000 почек. Если собирают только нежные почки, такое сырье называют *Ляньсинь* 莲心 (Лотосовое сердце). Почку и лист вместе называются *Цицян* 旗枪 (Пика со знаменем). Почка и два листа в ранней стадии развития (они при этом как бы обнимают почку) зовутся *Цюэшэ* 雀舌 (Воробьиный язычок).

Собирают их рано утром и доставляют на небольшую местную фабрику, где подвяливают и прожаривают. При обработке этого ценнейшего сырья от мастера требуется искусное владение техникой и виртуозная ловкость рук. Первосортный *Лунцзин* получают вследствие «Десяти главных ручных манипуляций»: *доу* 抖 (встряхивание), *да* 搭 (набрасывание), *дай* 带 (придавливание), *цзи* 挤 (сбивание), *шуай* 甩 (бросание), *чжуа* 抓 (захватывание), *туй* 推 (толкание), *коу* 扣 (защипывание), *я* 压 (прижимание) и *мо* 磨 (полировка). Только опытный мастер способен добиться совершенного вкуса, аромата, цвета и формы чая.

Ручная обжарка шацин





Источник Хупао

Территория возле озера *Сиху*, на которой выращивают аутентичный *Лунцзин*, включает районы *Шифэн* 狮峰, *Вэнцзяшань* 翁家山, *Хупао* 虎跑, *Мэйцзяу* 梅家坞, *Юньси* 云栖 и *Линъинь* 灵隐 — всего 168 км². В каждом из них свой микроклимат, особенности почвы и технологические нюансы обработки листа. Поэтому даже внутри этого небольшого района произрастания *Лунцзин* подразделяют на *Ши* 狮 (Львиный), *Лун* 龙 (Драконий), *Юнь* 云 (Облачный) и *Ху* 虎 (Тигриный).

Ши делают в районе *Шицзыфэн* 狮子峰 (Львиный пик) — в окрестностях деревни *Лунцзинцунь* 龙井村, у храмов *Хугунмяо* 胡公庙 и *Шантяньчжу* 上天竺, а также на горе *Ципаньшань* 棋盘山.

Лун собирают и обрабатывают на горе *Вэнцзяшань* 翁家山, у пика *Янмэйлин* 杨梅岭, в окрестностях деревни *Маньцзяолун* 满觉陇村, у пика *Байхэфэн* 白鹤峰. Лунцзин из этих мест также часто называют *Шиу Сышань Лунцзин* 石屋四山龙井.

Юнь производят в районах *Юньци* 云栖, *Мэйцзяу* 梅家坞, к западу от пика *Ланданлин* 琅珰岭 и на склонах горы *Уюньшань* 五云山.

Ху растет у источников *Хупао* 虎跑梦泉 и *Сыяньцзин* 四眼井, а также в районах *Чишаньбу* 赤山埠 и *Саньтайшань* 三台山.

Из-за огромной популярности сорта его делают теперь и в окрестностях *Ханчжоу*. Такой чай называют *Сиху Лунцзин Вай* 西湖龙井外 (Внешний). Это *Дафо Лунцзин* 大佛龙井, *Цяньтан Лунцзин* 钱塘龙井 и *Юэчжоу Лунцзин* 越州龙井. Лучшим внешним считается *Дафо Лунцзин*, или «*Лунцзин* большого Будды», который делают в горах *Тяньмушань* на высоте около 400 м (городской округ *Ханчжоу*, район *Синчансянь* 新昌县).

Цяньтан Лунцзин делают в окрестностях *Ханчжоу* в районах *Биньцзян* 滨江, *Сяошань* 萧山 (растет у озера *Сянху*, поэтому он также называется *Сянху Лунцзин* 湘湖龙井), *Юйхан* 余杭, *Фуян* 富阳, *Линьань* 临安, *Тунлю* 桐庐, *Цзяньдэ* 建德 и *Чуньань* 淳安.

Юэчжоу Лунцзин делают южнее реки *Цянтанцзян*, в центральной части провинции Чжэцзян — в районах *Шаосин* 绍兴 и *Синьчан* 新昌. Лунцзин из *Шэнчжоу* 嵊州, *Чжуцзи* 诸暨, *Шанъюй* 上虞 и *Паньань* 磐安 называют *Шэнтай Лунцзин* 生态龙井 (Экологичный). К внешним относится также Лунцзин из *Дунъян* 东阳 и *Тяньтай* 天台.

В качестве сырья во внешних районах используют сорта *Лунцзин 43* 龙井43, *Пинъян Цзао* 平阳早, *Дафо Лунцзин* 大佛龙井, *Дафо Байлунцзин* 大佛白龙井 (используется также для изготовления *Аньцзи Байча*), *Чжэнун 117* 浙农117, *Чжэнун 139* 浙农139, *Ин Шуан* 迎霜 (селекция малой древовидной формы *Фуюнь* 福云) и *У Ню Цзао* 乌牛早 (самый ранний сорт — начинает вегетацию в начале марта).

Сегодня *Лунцзин* производят не только в провинции Чжэцзян, но и в Юньнани, Гуйчжоу, Сычуани и других провинциях. Однако настоящему «чайному человеку» обязательно стоит хоть раз попробовать аутентичный *Сиху Лунцзин*, чтобы эта высокая нота всегда звучала в нем чудесным камертоном.

Сиху Лунцзин 西湖龙井 «Колодец дракона Западного озера»



Крупные глянцевые пластинки ярких фисташково-зеленых почек при заваривании дают прозрачный настой светлого золотисто-зеленого оттенка.

Букет готового чая легкий, свежий, воздушный, травянисто-цветочный. Аромат насыщенный и яркий. Вкус очень плотный и сочный, маслянистый, мягкий, сладковатый (в избыточной концентрации или при передержке становится вяжущим, но не горьким). Послевкусие объемное, долгое, запоминающееся.

Превосходный церемониальный чай с весенним настроением — яркий, многогранный, слегка опьяняющий.

***Цзюцю Хунмэй* 九曲红梅 (Красная слива Ручья девяти изгибов).** Еще один знаменитый чай округа *Ханчжоу — Цзюцю Хунмэй*, или «Красная слива Ручья девяти изгибов». История этого сорта берет начало в XIX веке, когда в районе горы *Даушань* 大坞山 осели переселенцы из соседней Фуцзяни. Они привезли с собой семена и саженцы уишаньских чайных кустов и технологию производства красного чая, который назвали в память о родных местах. *Цзюцю Хунмэй* получил высокие оценки на *Панамериканской выставке* в 1886 г. и на *Всемирной выставке* в Филадельфии в 1926-м. Большая популярность «Красной сливы» способствовала тому, что в качестве сырья очень скоро начали использовать местный сорт чайного куста *Лунцзин*, поэтому второе название этого чая — «Красный *Лунцзин*». И хотя по популярности он уступает «Колодцу дракона», технология производства *Цзюцю Хунмэй* входит в список охраняемого нематериального наследия провинции Чжэцзян.

Делают «Красную сливу» несколько раз в году, лучший сбор — весенний. Берут почку и два верхних листа в ранней стадии развития. Обрабатывают по классической технологии изготовления красных чаев: сырье проходит через этапы *шацин* (刹青, первичная прожарка), *фацзяо* 发酵 (ферментация) и *хунбэй* 烘焙 (запекание).

Основные районы производства сосредоточены вокруг горы *Даушань* территория входит в живописный район *Линшань,* 灵山: в деревнях *Чжоупинсян* 周浦乡, *Хубуцунь* 湖埠村, *Шанбао* 上堡, *Далинцунь* 大岭村, *Чжангуцунь* 张余村, *Фэнцзя* 冯家, *Шэцзинцунь* 社井村, *Жэньцяоцунь* 仁桥村, *Шанъяншань* 上阳山.

Цзюцю Хунмэй 九曲红梅
«Красная слива Ручья девяти изгибов»



Изогнутые жгутики лилово-коричневых листиков при заваривании дают прозрачный настой оттенка лесного ореха.

Букет готового чая теплый, хлебно-ягодный, с нотками меда, вишни и сушеных абрикосов. Аромат теплый, фруктовый. Вкус сочный, объемный, бархатистый, сладковатый, с яркой лимонной кислинкой. Долгое, выразительное, освежающее послевкусие.

Отличный выбор для холодного времени года, минорных состояний и бесконечных зимних вечеров — располагающий к общению, игривый и дружелюбный. Он прогонит усталость и разбудит воображение, согреет и ободрит, напомнит простую истину о том, что рядом всегда есть все необходимое, чтобы почувствовать себя счастливым.

Плантации Аньцзи Байча

Уезд Аньцзи 安吉

Уезд *Аньцзи* расположен в северо-восточных отрогах гор *Тяньмушань* 天目山 на границе с провинцией Аньхой. Климат здесь влажный и мягкий: самые низкие температуры зимой едва опускаются ниже нуля и даже в самые жаркие летние дни редко поднимаются выше +25°C. Дожди и солнце то и дело сменяют друг друга, клубятся туманы, почвы лесистые и плодородные.

В переводе с китайского «*Ань Цзи*» означает «*Покой и Счастье*». Именно так назвал эти земли в 185 г. н.э. ханьский император *Линди* 灵帝. В этих краях явил себя миру удивительный, редкий, почти мифический белый чай, окруженный таинственным ореолом.

***Аньцзи Байча* 安吉白茶 (Белый чай из *Аньцзи*)**, несмотря на название «белый», относится к группе зеленых. Технология производства этого сорта соответствует стандартам выделки зеленого чая, а название он получил за изначальный цвет листа. Молодые побеги очень чувствительны к холоду: ранней весной они светло-зеленые, почти белые. Но когда температура повышается до +23°C, листья активно вырабатывают хлорофилл и вскоре уже мало отличаются от обычных. Тогда из них делают зеленый *Аньцзи Люйча* 安吉绿茶 и красный *Аньцзи Хунча* 安吉红茶.

Белая окраска в мире животных и растений в древности считалась особым, чудесным знаком: сказочные белые тигры и обезьяны, верблюды, слоны, змеи и черепахи помогали положительным героям, сообщали важные известия и указывали путь. В природе такие существа редки. И в истории с белым чаем, который то появляется, то исчезает в разные эпохи на просторах Поднебесной, немного нашлось счастливчиков, которым довелось его повстречать.



«Белый чай» из Аньцзи. Путешествие на родину Аньцзи Бай Ча

Исторические записи о редком чае *«с листом белым, как бумага, и в народе весьма почитаемом как доброе предзнаменование»* есть в «Чайном каноне» *Лу Юя* (VII в.) и в *Дагуань Чалунь* сунского императора *Хуэй Цзуна* (XII в.), и позднее, во времена династии Мин (XV в.), и даже в 30-х гг. XX в. Но описывают это чайное деревце как дикое: *«среди скал и лесов случайно встречается, люди его не сажают»*.

В 1982 г. у деревни *Дасицунь* 大溪村 на холме *Хэнкэн У* 横坑坞 нашли реальное дерево с бледно-зелеными листьями возрастом более ста лет. Дерево назвали «Предком Белого чая» и в праздник *Цинмин* срезали с него несколько черенков, которые вскоре успешно принялись и дали многочисленное потомство. Работу по размножению ценного экземпляра вели технологи местного лесхоза *Лю И Минь* 刘益民 и *Чэн Я Гу* 程雅谷. В 1991 г. чай *Юйфэн* 玉凤, (Нефритовый феникс) получил приз как лучший чай провинции Чжэцзян и к 1996 г. посадки занимали уже более 60 га уезда Аньцзи.

Технологический процесс включает ручной сбор, первичное завяливание, быструю ручную прожарку небольших порций листа в котле при температуре 250–300°C, сминание и сушку. Весь цикл обработки длится не больше дня.

Молодые побеги Аньцзи Байча



Аньцзи Байча 安吉白茶
«Белый чай из Аньцзи»



Длинные, тонкие чайные побеги (почка с двумя листиками) фисташково-зеленых тонов при заваривании дают прозрачный настой, очень светлого зеленого оттенка.

Букет готового чая воздушный и утонченный, травянисто-цветочный, с легкими хвойными, цитрусовыми и ореховыми нотками. Аромат проникновенный и нежный, травянисто-цветочный. Вкус мягкий, маслянистый, плотный, отчетливо сладкий, чистый, без терпкости и горечи. Послевкусие освежающее и сочное.

Великолепный церемониальный чай для жаркого времени года. Светлый, чистый, негромкий, он не требует особого мастерства в заваривании, но хорошо собирает внимание и чрезвычайно щедр на отдачу.

Аньцзи Хунча 安吉红茶
«Красный чай из Аньцзи»



Небольшие, изящные, изогнутые листики темно-лилового оттенка и почки с золотистым пушком завариваются в прозрачный настой светлого розово-коричневого оттенка.

Букет готового чая утонченный, рафинированный, медово-цветочной тональности с нотками дикой розы и пиона, которые очень удачно дополняют пряные нюансы чернослива, имбиря и бисквита. Превосходный, теплый, пряный аромат. Вкус мягкий, бархатистый, сладкий, с нежной кислинкой. Великолепное сочное послевкусие, продолжительное и освежающее.

Роскошный чай для ситуации, когда хочется расслабиться со вкусом. Рождает чувство внутреннего тепла и комфорта, мягкой тишины, гармонии с собой и окружающим миром.



QR-коды на полях издания являются ссылками
на страницы сайта автора moychay.ru,
содержащие соответствующие темам видео-сюжеты.

Сергей Шевелев

ГЕОГРАФИЯ КИТАЙСКОГО ЧАЯ

Натали Гончарова — Редактор-составитель
Ольга Русакова — Корректор
Федор Перфильев — Дизайн
Владислав Кулаков — Верстка и макет

ИП Ястребова Марина Александровна
Москва, ул. Новокосинская, д. 12, корп. 2, кв. 264
https://moychay.ru
Подписано в печать 25.11.2020
Формат издания 60×90/8
Гарнитура: CharterITC, FreeSet
Печать офсетная.
Тираж 1000 экз.
Заказ № 7508
Отпечатано в Филиал «Чеховский Печатный Двор»
АО «Первая Образцовая типография»
142300, Московская область, г. Чехов, ул. Полиграфистов, д.1
Сайт: www. chpd.ru, E-mail: sales@chpd.ru, Тел.: 8(499)270-73-59



Сергей Шевелев – путешественник, титестер и блогер, основатель компании Мойчай.ру. Одной из главных задач в своей жизни считает популяризацию чайной культуры. В поисках лучшего чая он объездил вдоль и поперек все знаменитые чайные районы Китая, добрался до самых отдаленных уголков, чтобы увидеть, в каких условиях чай растет, как его собирают и обрабатывают. В «Географии китайского чая» Сергей систематизировал опыт, накопленный за годы такого неформального знакомства с китайской чайной традицией. В качестве иллюстраций использованы фотоматериалы, отснятые во время многочисленных чайных экспедиций.

ISBN 978-5-6041361-1-9
9 785604 136119